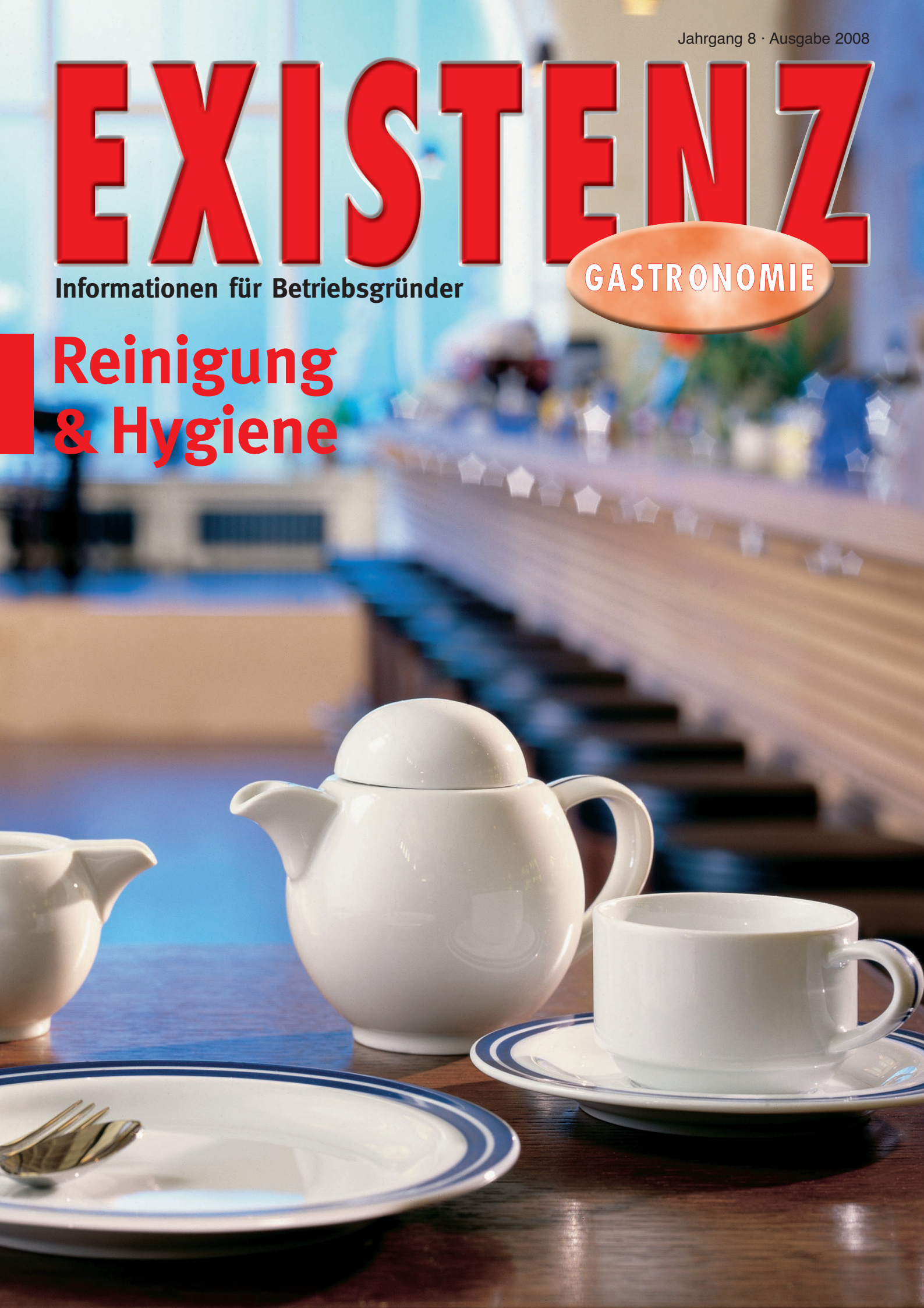
Jahrgang 8 · Ausgabe 2008

EXISTENZ

Informationen für Betriebsgründer

GASTRONOMIE

Reinigung & Hygiene



MENZI

›Flüssiges Gold‹

Schnell verdient mit Qualität

Gourmet-Suppen:

- **Tafelfertig**
- **Portioniert**
- **in der Mikrowelle erhitzen & servieren**

MENZI GmbH
Dr. Fuest & Lange Feinkostfabrik
D-33775 Versmold

Telefon 05423 206-0
Fax 05423 206-92

www.menzi.de
info@menzi.de

MENZI = Wertschöpfung für Restaurant & Ihren guten Namen

Inhalt

4 Existenzgründung
- 10 Praxistipps

6 Hygiene
- Die wichtigsten Hygienefallen
- HACCP-Konzept
- Hygiene in Gewerbeküchen
- Hackfleischverordnung
- Information für Arbeitgeber im Lebensmittelgewerbe
- Eier- und Eierprodukteverordnung
- Temperaturanforderungen
- Getränkeschankanlagen

32 Personal
- Mitarbeitermotivation

35 Hände-Hygiene

38 Spültechnik

42 Energie
- Flüssiggas

44 Kaffee

46 Tee

48 Marktplatz

50 Rechtsformen

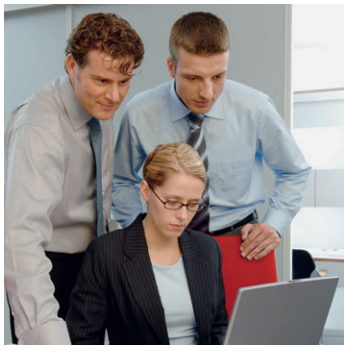
4 Existenzgründung

6 Hygiene

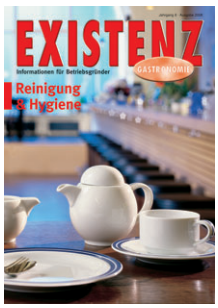
26 Temperatur-anforderungen

32 Personal

38 Spültechnik



50 Rechtsformen



Fotohinweis:
Fotolia: Seite 6, 11 + 25
Pixelio: Seite 18 + 44

Das Titelbild wurde uns freundlicherweise von der **Porzellanfabrik Schönwald, 95173 Schönwald** zur Verfügung gestellt.

Auf den Standort kommt es an

Um das Risiko einer Fehlentscheidung bei der Standortwahl zu verringern, sollte die Anpachtung oder der Ankauf eines gastronomischen Objektes gut überlegt und auf das zu realisierende Konzept abgestimmt sein. Oft ist eine nachträgliche Standortveränderung kaum oder nur mit einem sehr hohen Kostenaufwand möglich. Mit den folgenden zehn Praxistipps können gastronomische Existenzgründer ihr Konzept von Anfang an erfolgreich verwirklichen.

Standortanalyse vor dem Start

Ohne genaue Markt- und Konsumkenntnisse kann eine Standortfrage nicht entschieden werden. Wichtigste Kriterien sind die Lauffrequenz, gute Sichtbarkeit und ein direkter Zugang. Geschäftslokale oder Gastronomiebetriebe, die eine Ecklage aufweisen, sind im Gegensatz zu Objekten, die diese Lage nicht aufweisen, bei gleicher Ausstattung und Umgebung, zu bevorzugen. Lagen an Hauptstraßen sind besser als Nebenstraßen. Wer einen neuen Standort sucht, sollte die nähere Umgebung hinsichtlich Mitbewerber und Zielgruppe zunächst sorgfältig beobachten. Bei Laden- bzw. Shopangeboten in gut versorgten Gebieten und Zonen, die von Mitbewerbern abgedeckt sind, empfiehlt sich eine klare Absage. Auch nach Geschäftseröffnung ist die Standortanalyse ständige Pflicht.

Raumangebot prüfen

Welche Räume (z.B. Lagerräume, Schauräume, Küche, Gastraum) werden für den Geschäftsbetrieb benötigt? Wie grofl sollte die Küche sein im Verhältnis zur Anzahl der Sitzplätze und zur Gesamtfläche?
Wie viele Sitzplätze sind möglich? Betriebsräume sind nicht nur allein vom Geschmack, der Funktionalität und den konkreten tagtäglichen Betriebsabläufen abhängig, sondern müssen auch den Vorgaben der Arbeitsstättenverordnung und Arbeitsstättenrichtlinien entsprechen.

Betriebsübernahme als Alternative zur Neugründung

Gerade bei einer Existenzgründung stellt die Betriebsübernahme aufgrund eines geringeren Risikos und eines geringeren Investitionsvolumen eine interessante Alternative dar. Erfolgt eine Folgenutzung im selben Handwerk (Betriebszweck) so ergeben sich im Regelfall baurechtlich keine Probleme. In Fällen geänderter Folgenutzung ist ein eigenständiges Antragsverfahren notwendig.

Auf die Zielgruppe festlegen

Aus der Festlegung des Kundenprofils ergeben sich sowohl Kriterien für die Gestaltung des Gastraumes, des Eingangsbereiches, der Toiletten und Fassaden als auch Anforderungen an Parkplätze, die Erreichbarkeit und die soziodemographischen Eigenheiten bzw. das Image des Einzugsgebietes. Alle Auswahlkriterien müssen auf die Zielgruppe ausgerichtet sein. Hilfreich ist es, die Geschäftsstelle aus Kundensicht zu betrachten und sich zu fragen, was den Kunden wichtig sein könnte. Gerade im Gastronomiebereich lassen

sich in der unmittelbaren Nähe von Schulen, Universitäten, Unternehmen, Kinos usw. profitable Geschäfte etablieren.

Lauffrequenz und Erreichbarkeit beachten

Mit einer hohen Passantendichte (Lauffrequenz) wie in Innenstadtlagen, Fußgängerzonen und Passagen sind immer höhere Ladenmieten verbunden. Für einen günstigeren Standort als in 1a-Lage spricht die Nähe von Geschäften anderer Branchen mit hoher Kundenfrequenz, Arztpraxen oder Banken. Vorteilhaft ist auch, wenn sich Geschäfte mit ergänzendem Angebot in der Nähe befinden, so dass Synergieeffekte genutzt werden können. Bei der Entscheidung für einen Standort ist auch zu berücksichtigen, ob ein guter öffentlicher Personennahverkehr besteht und wie lange der Fußweg von der Haltestelle zum Geschäft ist. Ein entscheidender Faktor für Nachtlokale ist die nächtliche Verkehrsverbindung. Für den Individualverkehr sind Parkplätze vor der Tür äußerst wichtig.

Schläft die Konkurrenz oder ist sie fit?

Welche Konkurrenten befinden sich im Nahbereich des potentiellen Standortes? Welche Stärken und welche Schwächen hat der Mitbewerb und wie und zu welchen Preisen ist dessen Produktpalette ausgerichtet? Die Schwächen der Konkurrenten bieten die besten Chancen, sich zu differenzieren und abzuheben. Mitbewerber sollten deshalb genau analysiert werden, vor allem auch, wie sie bei ihren Werbeaktionen vorgehen.

Eventuell auftretende Probleme berücksichtigen

Könnten die zukünftigen Nachbarn Probleme bereiten? Lärmbelästigung oder Küchengerüche haben schon viele Anrainer auf die Barrikaden steigen lassen. Der Lärmpegel ist gerade für Gastronomen mit Gastgarten ein wichtiger Punkt. Ratsam ist es, das mögliche Konfliktpotential zu analysieren und sich „Notfallpläne“ zurechtzulegen. Ist mittelfristig mit langfristigen Baustellen in unmittelbarer Nähe zu rechnen? Lärm und Schmutz der Baustelle könnten Kunden vom Geschäftslokal abschrecken.

Auf die Details kommt es an

Bei der Suche nach dem richtigen Standort ist zu berücksichtigen, ob das Objekt für eine gastronomische Nutzung ausreichend geeignet ist (konzessionsfähig) bzw. was es kostet, diesen Zustand herzustellen (z.B. durch Umbaumaflnahmen), ob die Möglichkeit zur Außengastronomie (konzessionsfähige Plätze im Freien, Biergarten, Straßencafé, Terrassenplätze, etc.) besteht und ob der Standort Spielraum für die Schaffung von Parkplätzen oder mögliche spätere Erweiterungen bietet. Zu klären sind im Vorfeld eventuell bestehende Bezugsverpflichtungen gegenüber Getränkelieferanten und die Pachtvertragsdauer bzw. Kaufmöglichkeit des Objektes. Besteht gar die Möglichkeit, einen bestehenden Betrieb zu übernehmen, so ist wichtig, ob vorhandenes gastronomisches Inventar zu welchem Preis übernommen werden kann und ob es sich rechtlich um eine Betriebsübernahme mit Folgen wie z.B. der Verpflichtung zur Weiterbeschäftigung des Personals handelt. Mit zusätzlichen Kosten oder einer Einschränkung muss gerechnet werden, wenn der geplanten Nutzung oder einer Außenwerbung Auflagen des Denkmalschutzes entgegenstehen oder die Außenfassade und der Eingangsbereich den nächsten Winter eventuell nicht mehr überstehen.

Schwachstellen vermeiden und wirtschaftlich agieren

In der Praxis werden oft Verkaufsstellen ohne vorherige Berechnung mit meist teuren Einrichtungen und hoher Mietbelastung realisiert. Geht dann das Konzept nicht auf, führt dies schnell zu Verlusten. Mangelnde Transparenz über Kosten- und Leistungskennzahlen kann zu einer erheblichen Fehleinschätzung der eigenen Situation führen. Für die zukunftsorientierte Führung eines Betriebes wird heute mehr denn je auch ein umfassendes Kontrollsystem benötigt, das Schwachstellen aufzeigt und Entscheidungshilfen liefert. Der Entscheidung für einen Standort sollte deshalb unbedingt eine vorherige Bedarfs- und Umsatzschätzung sowie eine Wirtschaftlichkeitsberechnung vorausgehen. Zu klären ist, was aufgrund der eigenen Kostensituation für eine prozentuale Mietbelastung akzeptiert werden kann und was für Erlöse aus Gästedurchlauf und Nahrungsmittelumsatz erwirtschaftet werden müssen, um wirtschaftlich agieren zu können.

Ohne Wirtschaftlichkeit kein Erfolg

Zu den Faktoren, die die Wirtschaftlichkeit eines Standortes beeinflussen, zählen der Standort selbst, das Sortiment/Angebot sowie das Kosten-Umsatz-Verhältnis. Weitere Details, die bei der Planung bedacht werden müssen, sind u.a. geschultes, freundliches Personal, Belieferung, Einfluss und Reichweite der Konkurrenz, Preisniveau, an die Gäste/Kundennachfrage angepasste Öffnungszeiten sowie die Kostenbelastung durch direkt zurechenbare Kosten wie z. B. Löhne, Miete, Nebenkosten, Wareneinsatz, Produktionskosten und Lieferkosten. Entscheidend ist schließlich auch die unternehmerische Zielsetzung. Die Wirtschaftlichkeit ist aber nicht nur allein eine Frage der Höhe der Miete oder Mietforderung, sondern die Beantwortung der Frage, ob aufgrund der direkt zurechenbaren Kosten der dafür unbedingt notwendige Umsatz an diesem Standort erwirtschaftet werden kann. Errechnen lässt sich die Wirtschaftlichkeit mit Hilfe der Deckungsbeitragsrechnung.

Von Grund auf rein

Die wichtigsten Hygienefallen in der gewerblichen Küche

Nicht nur schmecken muss es, die Gäste sollen auch gesund bleiben. Warum Gastronomie-Einsteiger die wichtigsten Hygienefallen in gewerblichen Küche kennen sollten

Mangelnde Sauberkeit kann ernste Folgen haben, bisweilen sogar zum Tod führen. Beispiele, was Salmonellen in gewerblichen Küchen anrichten können, machen immer wieder Schlagzeilen. Existenzgründer, die gerade ins Gastgewerbe einsteigen, tun gut daran, sich vorab über die häufigsten Schwachstellen in punkto Hygiene zu informieren.

Im Sommer steigt die Zahl der gemeldeten Salmonellenfälle regelmäßig an. Die Hauptgründe: Keimverschleppung durch Personal oder „infizierte“ Rohware. In Verdacht stehen mangelnde Hygiene beim Transport der Lebensmittel sowie Fehler bei Lagerung und Verarbeitung. Das Risiko einer Ausbreitung ist dort, wo viele Menschen mit Essen versorgt werden, natürlich besonders hoch. Doch es müssen nicht gleich spektakuläre Salmonellenvergiftungen sein, die nicht nur äußerst gefährlich für Leib und Leben sein können, sondern auch das Image eines ganzen Gastronomiebetriebes nachhaltig zerstören. Die vielen Fälle leichterer Magenverstimmungen, Durchfälle und Kopfschmerzen, die sich jährlich aufgrund von kontaminierten bzw. verdorbenen Speisen ergeben, sind ebenfalls ernst zu nehmen, auch wenn sie in keiner Statistik auftauchen.

„Es sind häufig banale Fehler, die in punkto Sauberkeit und Hygiene gemacht werden“,

sagt Wolfgang Kesselring, Lebensmittelchemiker und Mitinhaber von ks Lebensmittel Informations Service, Kesselring & Schröter. „Nichtsdestotrotz können aber auch banale Fehler gravierende Folgen für einen gastronomischen Betrieb haben.“ Das Stuttgarter Unternehmen mit Niederlassung in Darmstadt berät lebensmittelverarbeitende Betriebe in Sachen Hygiene, schult deren Mitarbeiter in Sachen HACCP, prüft auf Wunsch die Verhältnisse vor Ort und entwickelt gemeinsam mit dem Kunden maßgeschneiderte Hygienepläne. Unhaltbare Zustände, wie sie amtliche Lebensmittelkontrolleure bisweilen in der Kleingastronomie antreffen, seien ihm im Laufe seiner Tätigkeit noch nicht untergekommen: „Kunden, die unsere Beratungsdienste nutzen, sind in der Regel schon sehr hygienebewusst und wollen sich weiter verbessern“, sagt er.

Schwarze Schafe kennt Wolfgang Kesselring jedoch aus seiner Zeit in der amtlichen Lebensmittelüberwachung. Sein Blick ist deshalb geübt. Schon der erste Eindruck sagt viel über das Hygieneverständnis des Betriebes aus. Wie sauber sind Böden, Wände, Oberflächen und Geräte? In welchem Zustand sind die Fliegengitter? Ist das Frittieröl unappetitlich, der Lüftungsfilter verfettet? Mangelnde Personalhygiene ist ebenfalls eine häufige Schwachstelle, allem voran fehlendes oder unzureichendes Händewaschen sowie verschmutzte Berufskleidung.

EXISTENZ Gastronomie hat die typischen Hygienefallen von gewerblichen Küchen gesammelt:

Fehlende Zwischenreinigung

Erst wird die Hühnerbrust gefüllt, danach auf der gleichen Arbeitsfläche Kräuter für den Salat gehackt. Geht es in der Küche hoch her, dann läuft nicht immer alles vorschriftsmäßig. Doch wenn die Zwischenreinigung bei diesen zwei Arbeitsgängen unterbleibt, besteht die Gefahr einer Kreuzkontamination. Nach hygienisch kritischen Lebensmitteln wie z. B. Geflügel, Fisch und Gemüse, an dem noch Erdreste haften, ist es dringend notwendig, die Arbeitsfläche nicht nur zu säubern, sondern auch zu desinfizieren. Durch sachgemäß angewandte Desinfektion kann man die Anzahl von Keimen auf einem Quadratzentimeter Arbeitsfläche von einer Million auf zehn Keime verringern. Voraussetzung ist, dass das Mittel vorschriftsmäßig einwirken kann und die richtige Konzentration aufweist. Besondere Vorsicht ist im Umgang mit Arbeitsutensilien aus Holz angebracht. Hier ist nicht nur regelmäßiges Desinfizieren, sondern auch Abschleifen der Oberfläche unerlässlich.

Ungeeignete Reinigungs- und Desinfektionsmittel

Ein Haushaltsreiniger ist nicht geschaffen für den professionellen Einsatz.Warum sie dennoch in der Gastronomie häufig zu finden sind, hat einen simplen Grund: Sie sind billiger. Doch hier wird am falschen Ende gespart, denn trotz regelmäßigem Putzen verfettet langsam aber sicher die ganze Küche, ohne das es bemerkt wird. Spezialreiniger für Gastronomiebedürfnisse sind zwar etwas teurer, dafür aber bedeutend wirksamer. Unzureichend geschultes Reinigungspersonal ist ein Hygienerisiko für jede Küche. Wird die Reinigung von einem externen Dienstleister betrieben, so ist für den jeweiligen Betrieb nicht immer transparent, wie effizient tatsächlich gereinigt wird. Die Effizienz von Reinigung und Desinfektion sollte regelmäßig mittels mikrobiologischer Untersuchungen geprüft und dokumentiert werden. Es empfiehlt sich, generell Reinigungsprodukte aus einer Serie zu verwenden, da sie in ihrer Wirkung aufeinander abgestimmt sind. Um zu verhindern, dass gefährliche Mikroorganismen überleben, darf es zu keiner Unterdosierung der Desinfektion kommen. Häufig wird auch vergessen, dass viele Desinfektionsmittel nach der Reinigung mit Trinkwasser nachgespült werden müssen. Hilfestellung beim Entwickeln des individuellen Reinigungsplans geben Hygieneberater sowie die Reinigungsmittelhersteller.

Vernachlässigung der persönlichen Hygiene

Auch in der Küche gibt es „schwarze Schafe“, die es mit dem Händewaschen nach dem Toilettengang nicht so genau nehmen. Keine oder unzureichende Handreinigung kann jedoch gefährliche Folgen haben, wenn Lebensmittel im Spiel sind. Die einfache Maßnahme will jedoch gelernt sein. Kombimittel sind praktisch, entfalten ihre Wirkung aber meist erst nach 30 Sekunden. Das ist eine lange Zeit, die oft nicht eingehalten wird. Die zweistufige Reinigung mit Waschen und separater Desinfektion ist deshalb zuverlässiger. Auch der Verzicht auf die Kopfbedeckung gehört in Profi-Küchen leider immer noch zum vertrauten Bild. Gleiches gilt für verschmutzte Berufskleidung, vor allem für

Foto: DBL

das hygienisch bedenkliche Vorstecktuch der Köche. Eine bessere Lösung sind Einmal-Tücher, die von Anbietern wie SCA Hygiene Products (TORK) angeboten werden.

Wird Berufsbekleidung von den Mitarbeitern selbst gereinigt, dann ist die Gefahr groß, dass aus Unkenntnis in zu niedriger Waschtemperatur gewaschen wird. Keime werden jedoch bei 30 °C Niedrigtemperatur nicht ausreichend beseitigt.

Unzureichende Wareneingangskontrolle

Bisweilen enthält die Lieferware unerwünschte Beigaben: Schädlinge und Krankheitserreger können bei ungenügender Prüfung der Ware in den Betrieb gelangen und sich dort leicht ausbreiten. Checklisten erleichtern die sichere Kontrolle der Eingangsware. Neben Ablaufdatum, Sensorik, Verpackung und Temperatur der Ware sollte auch das Lieferfahrzeug bzw.

Interview

„Das Wissen ist da, aber auch die Gedankenlosigkeit“

Wolfgang Kesselring, Lebensmittelchemiker und Mitinhaber des ks Lebensmittel Informations Service, Stuttgart-Darmstadt, über seine Hygiene-Erfahrungen in deutschen Profiküchen

Wie entwickelt sich das Aufgabenfeld „Hygiene-Beratung/HACCP“ innerhalb Ihres Beratungsportfolios?

Wolfgang Kesselring: Wir sind mit unserem Unternehmen seit 1998 am Markt. Unsere Fachleute haben zuvor in der amtlichen Lebensmittelüberwachung gearbeitet und dort bereits die Erfahrung gemacht, dass vor allem die kleineren Betriebe Schwierigkeiten haben, sich im Wust der Hygiene-Vorschriften zurecht zu finden. Dennoch registrierten wir in der Anfangszeit eher einen untergeordneten Beratungsbedarf, was offenbar daran lag, dass vielen Betrieben der Sinn und die Möglichkeiten unserer Dienstleistung zu wenig klar war. Seit etwa 2002 sucht man in Hygienefragen immer häufiger unsere Unterstützung. Das Thema spielt eine zunehmend größere Rolle, was man auch an der verbesserten Schulungskultur rund um HACCP erkennen kann.

Warum buchen Profiküchen Ihre Dienstleistung?

Wolfgang Kesselring: Alle unsere Kunden gehen mit dem Thema Hygiene bereits sehr bewusst um, sonst hätten Sie uns nicht beauftragt. Es ist wie in vielen Branchen: Die, die’s am nötigsten hätten, kommen gar nicht auf uns zu. Unsere Kunden haben vor allem ein Interesse daran noch besser zu werden. Dabei wollen sie sich auf den neuesten Stand im Lebensmittelrecht bringen und darüber hinaus auch der Betriebsblindheit entgegen wirken, die sich auch in Sachen Hygiene leicht einstellen kann.

Sie prüfen vor Ort die Hygiene-Schwachstellen in Profiküchen. Welche Erfahrungen machen sie bei Ihren Begehungen?

Wolfgang Kesselring: Es sind bisweilen banale Hygienefehler. Da wird z. B. mit dem gleichen Löffel die Suppe zweimal abgeschmeckt, oder verschiedenen Warengruppen werden in den Kühl- bzw. Lagerräumen nicht vorschriftsmäßig räumlich getrennt. Das passiert nicht aus mangelndem Wissen, sondern eher aus Gedankenlosigkeit. Die zunehmend knappere Personaldecke in den Profiküchen wirkt sich natürlich ebenfalls ungünstig aus. Wer unter Stress steht, macht nun mal leichter Fehler.

Was sollten Gastro-Einsteiger in punkto Hygiene zuerst beachten?

Wolfgang Kesselring: Jedem muss von Beginn an klar sein, dass Reinigung, Ordnung und die gesamte Organisation der Hygiene einen erheblichen Anteil im Arbeitsalltag ausmachen. Die hygienischen Anforderungen an Gewerbebetriebe sind generell höher als im Privathaushalt. Gerne werden im Anfangsstress die Zügel etwas locker gelassen. Haben sich aber einmal schlechte, also unhygienische Arbeitsabläufe eingeschlichen, sind diese schwer wieder abzuschaffen. Bei Betriebsübernahmen sollten Neugastronomen besonders darauf achten, dass die Gestaltung der Räume, vor allem Wände, Decken und Fußböden, sowie die Einrichtungsgegenstände leicht zu reinigen und in einwandfreiem Zustand sind. Außerdem empfehlen wir vor der Übernahme einen Termin mit der amtlichen Lebensmittelüberwachung vor Ort auszumachen, um die Räumlichkeiten gemeinsam zu inspizieren.

Was geben Sie Ihren Gastronomiekunden an Hilfestellung mit?

Wolfgang Kesselring: Wir helfen unseren Kunden, sich im Dickicht der Hygienerichtlinien zurecht zu finden und das herauszufiltern, was wirklich für ihren Betrieb wichtig ist. Diese Vorgaben setzen wir mit unseren Kunden sinnvoll, praxisnah und in Zusammenarbeit mit deren Mitarbeitern um. Unsere Sicht von außen ist die eines Lebensmittelkontrolleurs, ohne dass man bei unserem Besuch nervös werden muss. Indem wir Hygiene-Schwachstellen aufzeigen, verhindern wir die schleichende Betriebsblindheit, die sich auch in diesen Dingen gerne breit macht. Unsere Fotos von Auffälligkeiten, aber auch von lobenswerten Zuständen sind wirkungsvolle Instrumente, auch in den Hygieneschulungen. Unsere Erfahrung: Das Wort eines Externen zählt auch in Hygienefragen mehr als das Wort des Küchenchefs. Mit unserer Hilfe erlernen die Profiküchen einen professionellen und dabei effizienten Umgang mit den Hygienevorschriften.

der Lieferant auf Hygiene geprüft sowie Schädlingsbefall ausgeschlossen werden.

Falsche Lagerung der Lebensmittel

Ein Blick in die Kühlzellen mancher (Klein)küchen zeigt, wie man es nicht machen soll: Geöffnete Konservendosen mit Resten von Gemüse oder Obst – dabei sollte der Fachmann wissen, dass der Inhalt innerhalb eines Tages oxidiert schmeckt und damit verdorben ist. Dabei trägt die ordnungsgemäße Aufbewahrung der Waren in geschlossenen Vorratsbehältern nicht nur zur Produktsicherheit, sondern auch zur allgemeinen Sauberkeit in der Kühlzelle bei. Schon bei der Anlieferung muss bereits darauf geachtet werden, dass die Ware sofort in saubere Behältnisse umzupacken ist. Hygieneexperten stellen in Hygiene- und Lagerräumen häufig fest, dass Warengruppen nicht räumlich getrennt werden. Da befindet sich Gemüse im Fleischkühlhaus und umgekehrt. Selbst in der Küche erfolgt bisweilen keine Trennung nach den

Foto: Pallux

Arbeiten unter hygienischen Bedingungen in einer professionellen Küche.

Kriterien rein/unrein sowie roh/gekocht. Besondere Sorgfalt verlangt Fisch. Er sollte in GN-Behältern mit Lochböden auf Eis lagern, das unbedingt täglich gewechselt werden muss. Verschmutzungen sind meist dort festzustellen, wo Ware lose oder in offenen Gebinden aufbewahrt wird. Oft stehen auch Warenkisten auf dem Boden. Diese „Stolpersteine“ erschweren die Bodenreinigung, was in der täglichen Praxis leicht zu Hygienemängeln führt.

Unhygienische Verhältnisse in Kühl- und Lagerhäusern

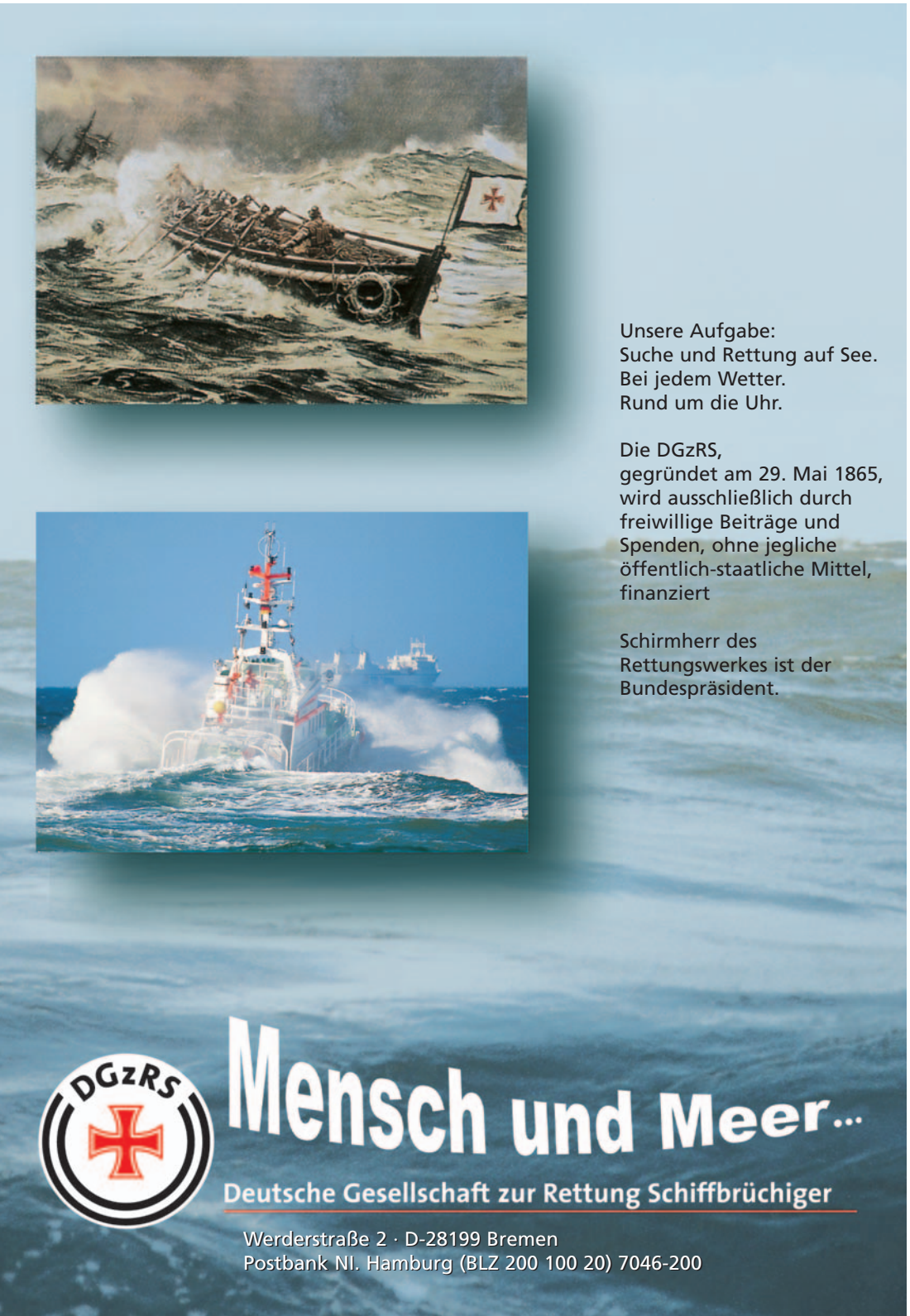
Schimmel an den Türdichtungen oder Verchmutzungen an den Kühlhausverdampfern sind häufig Beispiele mangelnder Hygiene in Kühl- und Lagerhäusern. Vor allem ältere Kühlräume sind häufig nicht in einwandfreiem Zustand. Gesprungene Kacheln, raue Wand- und Deckenbeläge und Risse im Fußbodenbelag sind häufig vorkommende bauliche Mängel. Offene Bohrlöcher sind ein Sammelbecken für Schmutz und Keime. All diese Mängel erschweren die fachgerechte Reinigung und stellen deshalb ein Hygienerisiko dar.
Weitere Probleme können auftreten, wenn nicht darauf geachtet wird, dass die Ware, die zuerst ins Kühlhaus kam, auch zuerst verwendet wird. Die ordnungsgemäße Aufbewahrung der Waren in geschlossenen Vorratsbehältern trägt nicht nur zur allgemeinen Sauberkeit in der Kühlzelle, sondern auch zur besseren Übersicht bei.

Unterbrechung der Kühlkette

Ein Fehler, der vor allem bei Kleingastronomen häufig zu beobachten ist, die ihre Einkäufe in Großmärkten erledigen: Sie kaufen tiefgefrorene Ware, ohne eine Kühltasche dabei zu haben und unterbrechen so die Kühlkette. Besonders heikel wird es, wenn die Gastronomen seelenruhig noch eine Tasse Kaffee trinken und ein Schwätzchen halten, während die Ware im Auto langsam auftaut. Bis die Einkäufe wieder vorschriftsmäßig gekühlt werden, können so leicht Stunden vergehen. Bei Warenanlieferungen geschehen ebenfalls bedenkliche Fahrlässigkeiten, z. B. wenn TK Ware zu lange auf Laderampen auf ihre ordnungsgemäße Einlagerung wartet. Die Temperatur der Kühlkette (– 18 °C) darf aber nur kurzfristig auf höchstens – 15 °C klettern, deshalb ist Eile angezeigt. Auch alle Kühlzellen müssen täglich überprüft werden, ob sie die erforderliche Kühlleistung für die entsprechenden Lebensmittel auch tatsächlich einhalten. Kleinbetriebe nutzen nach Erfahrung der Lebensmittelkontrolleur oft normale Haushaltskühlschränke und überschätzen dabei deren Leistungsfähigkeit. Die Folge: Der Kühlschrank wird völlig überfrachtet und kann die vorgeschriebenen Temperaturen nicht halten. Gerade bei einer plötzlichen Befüllung der Kühlzelle mit großen Mengen sollte berücksichtigt werden, dass die Kühlung dann stärker arbeiten muss und Temperaturen ansteigen können.

Unsachgemäßes Einfrieren und Auftauen

Beim Öffnen mancher Gefriertruhen der Kleingastronomie können Lebensmittelkontrolleure nur mit dem Kopf schütteln: Einfache Plastiktüten bzw. Mülltüten, die



nicht mal lebensmittelecht sind, als Behältnisse, da ist Gefrierbrand an der Tagesordnung. Gerade Gefriertruhen werden völlig überladen oder falsch befüllt. Wenn mit einem Schlag eine große Menge Frischware in die Truhe gepackt wird, dann klettert die Kühltemperatur schnell von – 18 °C auf hygienisch bedenkliche – 8 °C. Tipp: Statt einer größeren Gefriertruhe sollte man lieber mehrere kleinere zur Verfügung haben, um dieses Problem zu vermeiden. Auch beim Auftauen von TK-Ware werden Fehler gemacht: In der Theorie soll das Auftauen langsam im Kühlhaus stattfinden, in der Praxis geschieht dies leider häufig in der warmen Küche. Ergebnis: Die Produktqualität leidet, und Salmonellen und anderen gefährlichen Keimen werden Tür und Tor geöffnet!

Mängel in der Spülhygiene

Häufig geht es gerade dort, wo es um Reinigung geht, unhygienisch zu. Um gefährlichen Keimen keine Chance zu geben, sind blank polierte Becken sowie hygienisch einwandfreie Ablage- und Abtropfflächen oberste Pflicht. Auch Bürsten, Wischtücher und andere Reinigungsutensilien entwickeln sich schnell zu Bakterienschleudern, und sollten deshalb möglichst gegen Einmal-Systeme getauscht werden. Gewerbliche Spülmaschinen bergen Hygienerisiken, wenn sie nicht ordnungsgemäß funktionieren. Ein regelmäßiger Check, ob die Einstellungen von Wassertemperatur, Waschzeit, Chemie und Waschdruck noch stimmen, ist deshalb unverzichtbar. Nicht nur das Äußere, auch der Innerraum einer Spülstraße verlangt akribische Pflege. Dazu gehört auch, dass die Abstände des Tankwasserwechsels nicht ausgereizt werden. Das Gläserspülen von Hand verlangt penible Sorgfalt, die in der Praxis oft nicht gegeben ist. Es sollte deshalb lieber Spülmaschinen überlassen werden.

Foto: Meiko

Hygienisch bedenkliche Schankanlagen

Der Bieranstichraum ist häufig ein kritischer Punkt. Oft ist der Zustand nicht so, wie er sein müsste: Wände sollten gründlich abwaschbar, ein Wasseranschluss sowie ein Abfluss vorhanden sein, um effizienter reinigen zu können. Die Zapfköpfe der Keg-Fässer sollten wenigstens zweimal im Monat gründlich gereinigt werden, Penible Hygiene verlangen auch die 3-Wege-Hähne der Schankanlagen, die häufig bei der Reinigung „übersehen“ werden.

Ungenügende Reinigung von Luftfiltern

Wo Abluftfilter ohne großen Aufwand in der Spülmaschine gereinigt werden können, ist die Hygiene meist nicht zu beanstanden. Kritisch wird es nach Erfahrung der Lebensmittelkontrolleure dort, wo die Filter selbst ausgebaut werden müssen, um sie extern reinigen zu lassen. Dort steht es mit der Hygiene der Ablufteinrichtung oft nicht zum Besten. Doch Belüftungsanlagen müssen regelmäßig gewartet werden, denn sind die Fettfilter verstopft, können die Wrasen nicht mehr richtig abgezogen werden. Mangelhaft gepflegte Abluftanlagen sind nicht nur ein Hygiene- und Lüftungsproblem, sondern stellen auch eine Gefahr für den Brandschutz dar.

Unsachgemäßer Umgang mit Abfällen

Viele Gastronomen vergessen, dass sie auch ihre Müllbehälter sauber halten müssen, um Madenbefall, vor allem in den heißen Monaten, zu vermeiden. Auf korrekte Abfalltrennung und den geeigneten Lagerplatz von Abfällen ist zu achten, um Schädlingsbefall und damit dem Risiko von Krankheitsübertragungen vorzubeugen. Auf keinen Fall sollte der Abfall in der Nähe des Gastraums oder gar vor einem Küchenfenster deponiert werden. Spezielle Müllkühler sind eine sichere Lösung. *(cl)*

Die Adresse für HACCP-Produkte

ORIGINAL AQUA * CLEAN®

- Reinigungsmaschinen
- Hotelwagen
- Reinigungsgeräte aller Art
- Haug® Hygienebürsten
- Biologische & chemische Reinigungsmittel
- Mikrofasertücher für jeden Bereich
- Schaum- und Spezialreiniger

Komplettsortiment für Hotellerie und Gastronomie

Planung · Verkauf · Schulung

Goffex Handels-GmbH

F.-W. -Raiffeisen-Str. 25 52531 Übach-Palenberg
Tel. 02451 / 941130 Fax 02451 / 941137

goffexgmbh@aol.com

Das HACCP-Konzept

Rechtliche Aspekte

Alle Unternehmen, die mit Lebensmitteln umgehen, haben eine besondere Sorgfaltspflicht. Diese Garantenstellung verpflichtet sie, alles zu unternehmen, dass die von ihnen abgegebenen Lebensmittel sicher und richtig gekennzeichnet sind.

Noch bis in die neunziger Jahre war die Endproduktkontrolle durch Stichproben das zeitgemäße Mittel, um Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten. Auch die amtliche Lebensmittelüberwachung orientierte sich eher am Endprodukt.
Wurde eine Lebensmittelprobe beanstandet, war es jedoch Wochen nach der Probenahme meist schwierig, den Fehler im Prozess zu finden. Die Endproduktkontrolle bietet auch deshalb nur eine geringe Sicherheit, weil Lebensmittel anders als andere Stoffe selten homogen sind. Ein Fisch oder ein Apfel ist eben nicht wie der andere.

In der Lebensmittelindustrie wurde daher schon früh mit der Einrichtung von Qualitätssicherungssystemen begonnen. Wenn ein Fehler schon bei der Produktion entdeckt wird, ist dies wirtschaftlicher und verhindert, dass der Verbraucher Grund für eine Reklamation hat. Später wurden aus Qualitätssicherungssystemen Qualitätsmanagementsysteme.

Qualität wurde nicht mehr „erkontrolliert“, sondern geplant. Ziel war es, nach vorher festgelegten Anforderungen stets eine gleiche Produktqualität zu erreichen. Die Lebensmittelsicherheit war dabei wichtigstes Kriterium. HACCP war daher oft in die Qualitätsmanagementsysteme der Unternehmen integriert.

Anders als in der Lebensmittelindustrie ist das HACCP-Konzept in kleinen und mittelständischen Unternehmen noch nicht in dem Maße umgesetzt, wie es für die Lebensmittelsicherheit wünschenswert wäre. Dabei ist das Risiko, an einem industriell hergestellten Lebensmittel zu erkranken, erheblich geringer als z. B. durch ein Menü im Restaurant.

Immerhin stammten 2002 drei Viertel aller beanstandeten Essenproben in Hamburg aus Restaurants und Imbissbetrieben (Jahresbericht 2002 des Instituts für Hygiene und Umwelt Hamburg). Es ist daher erstaunlich, dass viele Gastronomiebetriebe immer noch nicht über ein funktionierendes HACCP-System verfügen.

Als Grund wird oft angeführt, dass das HACCP-Konzept für kleine Betriebe mit einem unverhältnismäßig großen Dokumentationsaufwand verbunden ist. In diesem Leitfaden wollen wir zeigen, dass das ein Vorurteil ist. Schon mit wenig Zeitaufwand ist die Dokumentation zu leisten. Alle Unternehmen, die mit Lebensmitteln umgehen, sind verpflichtet, ein komplettes HACCP-System einzuführen.

HACCP ist Pflicht!

Zwar war bereits nach der alten deutschen Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) ein Eigenkontrollsystem nach HACCP-Gesichtspunkten vorgeschrieben. Die Dokumentation der betriebseigenen Maßnahmen und Kontrollen war aber nicht ausdrücklich gefordert.

HACCP – was ist das?

Seit 2006 müssen alle Lebensmittelunternehmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung ihre HACCP-Dokumentation vorlegen können.
Als in den USA die Vorbereitungen für die bemannte Raumfahrt begannen, wurde für die Verpflegung der Besatzung ein System gesucht, das mit Sicherheit die Gesundheit der Raumfahrer während ihres Unternehmens gewährleistete. Eine Lebensmittelvergiftung während des Fluges hätte katastrophale Folgen gehabt. Daher entwickelte die NASA zusammen mit der Pillsbury Company (dem Lebensmittellieferanten) ein Null-Fehler-System für die Lebensmittelsicherheit, das HACCP-System.

HACCP heißt **H**azard **A**nalysis and **C**ritical **C**ontrol **P**oints. Übersetzt etwa: Gefahrenanalyse und Festlegen von Lenkungspunkten.

Bei der Gefahrenanalyse geht es um die Betrachung von Gefahren für die Gesundheit der Verbraucher und um die Wahrscheinlichkeit ihres Eintritts. Schon bei der Auswahl von Lebensmitteln können Risiken vermieden werden. Anders als viele pflanzliche Lebensmittel bergen rohe tierische Lebensmittel ein viel größeres Gefährdungspotenzial.

Es leuchtet ein, dass die Wahrscheinlichkeit nach dem Genuss von rohem Schweinemett an Salmonellen zu erkranken ungleich größer ist, als nach dem Verzehr von Teigwaren. Aber nicht nur das Lebensmittel spielt eine Rolle bei der Einschätzung von Risiken. Bestimmte Verbrauchergruppen wie Kinder, alte und kranke Menschen sind viel häufiger Opfer von Lebensmittelvergiftungen.
Übertriebene Angst vor Lebensmittelvergiftungen würde aber bewirken, dass nur noch bearbeitete Lebensmittel anstelle von frischen angeboten werden. Dann würden praktisch nur noch Convenience-Produkte vertrieben werden. Es ist aber ein Unterschied, ob ein Dessert mit Rohei im Alten-

Quelle: Praxisleitfaden „HACCP leicht gemacht“, B. Behr’s Verlag, Hamburg, ISBN 978-3-89947-150-2

Empfohlen vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure e. V.

Dieser Praxisleitfaden für kleine und mittelständische Betriebe soll bei der Einrichtung eines Eigenkontrollsystems (HACCP) helfen. Die Darstellung ist beschränkt auf die für diese Zielgruppe wichtigen Aspekte. Im Vordergrund steht die Erläuterung des Konzepts mit Beispielen.
In der Einführung wird neben rechtlichen Aspekten auch kurz erläutert, woher das HACCP-Konzept stammt und wofür es heute steht. Im Teil I wird die praktische Umsetzung des HACCP-Konzepts in Handel, Handwerk und Gastronomie beschrieben. Teil II enthält Mustervorlagen für die Dokumentation. Teil III schließlich bietet eine HACCP-Schulung für das Personal.

Negativbeispiel 1:
Eine Mitarbeiterin trägt beim Vorbereiten von Aufschnitt einen Ring.

Gefahr:
Eine gründliche Händereinigung ist nicht möglich. Es können krankmachende Keime auf Lebensmittel übertragen werden.

Maßnahmen:
- Schmuck (und auch Uhr) vor Arbeitsbeginn ablegen
- Personalschulung

Negativbeispiel 2:
Ein, in einem Bistro einer Tankstelle gekauftes Brötchen, das eine Zigarettenkippe enthielt

Gefahr: Verunreinigung und Ekel erregend beim versehentlichen Verzehr durch Verbraucher

Maßnahmen:
- Rauchverbot während der Produktion (Pausenräume in zumutbarer Nähe)
- Personalschulung und Kontrolle durch den Lebensmittelunternehmer

heim angeboten wird – dort ist es ausdrücklich verboten – oder in einem gelenkten Prozess in einem Restaurant einem gesunden Erwachsenen serviert wird.

Nachdem Lebensmittel auf Gefahren betrachtet worden sind, geht es jetzt darum, einen gelenkten Prozess sicherzustellen. Am leichtesten zu lenken ist ein Prozess, bei dem das Lebensmittel unmittelbar nach der Herstellung verzehrt wird. Den Mikroorganismen fehlt dann einfach die Zeit, sich zu vermehren und dann in großer Zahl eine Lebensmittelvergiftung auszulösen.

Ein relativ risikoarmer Prozess ist daher die Herstellung von Pommes frites in einem Imbiss. Wenn die Pommes frites nach Kundenbestellung in einwandfreiem Fett bearbeitet und unmittelbar danach vom Verbraucher verzehrt werden, ist das Risiko einer Lebensmittelvergiftung praktisch null.

Das Gegenteil ist der Fall bei dem Angebot von Lebensmitteln auf Buffets. Hier können während des stundenlangen Angebots in den Lebensmitteln vorhandene Keime durch unzureichende Kühlung wachsen oder Lebensmittel durch Kunden verunreinigt werden. Ein solcher Prozess erfordert eine gute Planung.

Personalhygienische Maßnahmen

Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten; sie müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.

Personen, die an einer Krankheit leiden, die durch Lebensmittel übertragen werden kann, oder Träger einer solchen Krankheit sind, sowie Personen mit beispielsweise infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Diarrhö ist der Umgang mit Lebensmitteln und das Betreten von Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, generell verboten, wenn die Möglichkeit einer direkten oder indirekten Kontamination/Verunreinigung besteht.

Betroffene Personen, die in einem Lebensmittelunternehmen beschäftigt sind und mit Lebensmitteln in Berührung kommen können, haben dem Lebensmittelunternehmer Krankheiten und Symptome sowie, wenn möglich, deren Ursachen unverzüglich zu melden.

Stufen des HACCP-Konzepts

Nachdem mit einem funktionierenden Hygienemanagement die Basishygiene sichergestellt wurde, kann das betriebseigene Eigenkontrollsystem aufgebaut werden.

Stufe 1

Gefahren ermitteln

Ermittlung von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen

Hier geht es darum, Gefahren (physikalische, chemische, biologische) zu ermitteln. Dies können Gefahren sein, die von bereits verunreinigten Lebensmitteln ausgehen oder durch einen unsicheren Prozess drohen.

Welche Gefahren sind abzuwehren?
- Chemische Gefahren wie z. B. Rückstände von Pflanzenschutzmitteln oder Reinigungsmitteln
- Physikalische Gefahren durch z. B. Glas, Steine oder Metall
- Biologische Gefahren wie z. B. Parasiten oder krankmachende Keime. Rohe tierische Lebensmittel haben oft einen hohen Ausgangskeimgehalt (z. B. Hackfleisch).

Oder der Herstellungsprozess ist unsicher, weil die Zeit von der Anlieferung des Lebensmittels bis zur Abgabe zu lang ist. Erneutes Einfrieren bereits aufgetauter Lebensmittel oder langes Warmhalten von Speisen sind Beispiele.

Bei der Betrachtung der zu verarbeitenden Produkte sind „unkritische“ Lebensmittel von „kritischen“ zu unterscheiden. „Kritische Lebensmittel“ sind solche, die schnell verderben oder ohne ausreichende Erhitzung einen hohen Keimgehalt haben (Feinkostsalate, Roastbeef, Hackfleisch, Mett oder nicht durchgebratene Frikadellen). „Unkritische Lebensmittel“ sind solche, die auch ohne Kühlung oder Erhitzung relativ sicher sind (Kartoffeln, Gemüse, Brot). Diese Lebensmittel können bei der weiteren Betrachtung vernachlässigt werden.

Nachdem alle möglichen Gefahren benannt wurden, geht es darum, die Wahrscheinlichkeit ihres Eintritts, das Risiko, zu bewerten.

Wie wird gelenkt?
Nachdem Lebensmittel auf Gefahren betrachtet worden sind, muss ein gelenkter Prozess sichergestellt werden.

Produktionsstufen, die für die Lebensmittelsicherheit von besonderer Bedeutung sind, werden an Lenkungspunkten (CCPs = Critical Control Points) gesteuert. Ein Prozess ist umso sicherer, je weniger Lenkungspunkte er hat.

Im Vordergrund steht die Abwehr von Gefahren durch Mikroorganismen. Die meis-

ten krankmachenden Keime vermehren sich im Temperaturbereich von + 10 bis + 65 °C. Es geht also darum, diesen Bereich durch Kühlung zu unterschreiten oder durch Erhitzen zu überschreiten.

Beispiel 1:
Ein belegtes Brötchen wird bis zur Abgabe bei + 7 °C gelagert. Hier wird Keimwachstum durch Kühlung unterbunden. Noch sicherer (und im Hinblick auf die Produktqualität vorteilhaft) ist die Herstellung auf Kundenanforderung (just in time). Dann müssen nur die kühlungsbedürftigen Zutaten und nicht das Brötchen selbst gekühlt werden.

Beispiel 2:
Rührei wird auf etwa + 70 °C erhitzt, bis es fest ist und eventuell vorhandene Salmonellen abgetötet worden sind.
Es gibt noch weitere Methoden der Haltbarmachung von Lebensmitteln. Dazu gehören Trocknen, Räuchern, Salzen und Säuern. Sie kommen aber als Lenkungspunkte meist nicht in Betracht, weil sie das Lebensmittel verändern. Dem Gast in einem Restaurant ist z. B. mit einem Stück Trockenfleisch anstelle eines Schnitzels nicht gedient.

Stufe 2

Lenkungspunkte festlegen

Lenkungspunkte werden an Stationen des Prozesses vorgesehen, um eine Gefahr auszuschalten (z.B. Durcherhitzen von Hackfleisch, um vorhandene Keime abzutöten) oder auf ein akzeptables Niveau zu reduzieren (z. B. Kühlung, um Keimwachstum zu verlangsamen)

Wichtig:
Durch Kühlung wird das Keimwachstum nur verlangsamt. Durch Kühlung werden Keime nicht abgetötet.

Typische Lenkungspunkte sind
- Anlieferung oder Transport von Lebensmitteln
- Kühlung bei der Zwischenlagerung
- Ausreichende Erhitzung bei der Zubereitung
- Rasche Abgabe der Speisen nach der Herstellung

Bei den beschriebenen Prozessen spielen Temperatur und Zeit eine überragende Rolle.

Negativbeispiel 3:
In der Metzgereiabteilung eines Lebensmittelsupermarktes wird Aufschnitt zum Verkauf vorbereitet. Eine Mitarbeiterin hat nach dem Toilettenbesuch ihre Hände nicht gewaschen.

Gefahr: Krankmachende Keime können übertragen werden (Gesundheitsgefahr).

Maßnahmen:
- Lebensmittel (Aufschnitt) nicht mit den Händen berühren
- sorgfältige Reinigung und Desinfektion der Hände nach dem Toilettenbesuch
- Personalschulung

Negativbeispiel 4:
Die Personaltoilette befindet sich in einem unhygienischen Zustand.
Der Seifenspender ist defekt; es fehlt ein Desinfektionsspender.

Gefahr: Eine wirksame Händereinigung des Personals nach dem Toilettenbesuch ist nicht möglich. Es können krankmachende Bakterien (z. B. Salmonellen, Escherichia Coli) auf Lebensmittel übertragen werden und sich dort unter günstigen Bedingungen erheblich vermehren und zu einer akuten Gesundheitsgefahr beim Verbraucher führen.

Maßnahmen:
- tägliche Reinigung und Desinfektion
- Flüssigseife, Desinfektionsmittel, Einmalhandtücher täglich bereitstellen
- tägliche Kontrolle und Dokumentation

Umsetzung des HACCP-Konzepts anhand von Beispielen

Menü im Restaurant

Als Tagesgericht soll in einem Restaurant Hähnchenkeule mit gemischtem Gemüse und Salzkartoffeln angeboten werden.

Gefahrenanalyse
(Lebensmittel und Prozess)

Salzkartoffeln sind Lebensmittel, die nur äußerst selten Grund für Beanstandungen sind. Auch Gemüse (hier Erbsen und Wurzeln aus TK) ist nicht als besonders kritisch anzusehen.

Die gefrorene Hähnchenkeule erfordert allerdings bei der Verarbeitung besondere Aufmerksamkeit. Beim Auftauen könnte das salmonellenhaltige Auftauwasser andere Lebensmittel verunreinigen.

Häufige Prozessfehler:
- Transport von Lebensmitteln in einem Fahrzeug ohne Kühlung
- Unzureichende Kühlung bis zur Zubereitung
- Langes Warmhalten von Speisen
- Verarbeiten überlagerter Lebensmittel

Die Prozessstufen
1. Transport der verpackten Hähnchen keulen in einer verschlossenen Kühlbox bei - 18 °C (Temperaturmessung bei Anlieferung)
2. Lagerung der Hähnchenkeulen im Tiefkühlraum/in der Tiefkühltruhe bei -18 °C bis zur Verarbeitung (Temperaturmessung täglich)
3. Auftauen der Hähnchenkeulen in einem sauberen Behälter
4. Reinigung und Desinfektion des Behälters nach dem Auftauvorgang
5. Garen der Hähnchenkeulen (Kerntemperatur mehr als + 80 °C) (Temperaturmessung)
6. Abgabe des Menüs zum Verzehr bei mindestens + 65 °C

Bratwurst und Pommes frites

In einem Imbiss sollen zum sofortigen Verzehr Bratwurst und Pommes frites hergestellt werden.

Gefahrenanalyse
(Lebensmittel und Prozess)

Bratwurst ist ein leicht verderbliches Lebensmittel. Daher muss es bis zum Erhitzen bei maximal + 7 °C gekühlt werden. Beim Erhitzen sollte eine Kern-

temperatur von mindestens 80 °C erreicht werden.

Pommes frites (TK) müssen bis zum Erhitzen bei mindestens - 18 °C gelagert werden. Sie sollten in der Friteuse bei maximal + 175 °C erhitzt werden. Bei höheren Temperaturen könnte Acrylamid (krebserregend) gebildet werden.

Die Prozessstufen

1. Transport vom Lieferanten in geschlossenen Kühleinrichtungen (Bratwurst maximal + 7 °C (frische Bratwurst + 4 °C), Pommes frites mindestens - 18 °C) (Temperaturmessung bei Anlieferung)
2. Zwischenlagerung in Kühleinrichtungen im Betrieb (Temperaturmessung täglich)
3. Frittieren der Pommes frites bei maximal + 175 °C (Temperaturmessung beim Erhitzen)
4. Erhitzen der Bratwurst auf eine Kerntemperatur von mindestens + 70 °C (Temperaturmessung)
5. Abgabe an den Verbraucher bei mindestens + 65 °C

Pizza in einem Supermarkt oder einer Tankstelle

Gefahrenanalyse (Lebensmittel und Prozess)

Eine industriell hergestellte und verpackte TK-Pizza birgt nur ein geringes Gesundheitsrisiko.
Beim Transport zum Supermarkt/zur Tankstelle muss sichergestellt sein, dass - 18 °C nicht überschritten werden. Dies gilt ebenso für die Zwischenlagerung im Betrieb. Im Backofen wird die Pizza bei mindestens + 80 °C (Produkttemperatur) entsprechend der Herstellerempfehlung gegart.

Die Prozessstufen

1. Transport zum Betrieb: mindestens - 18 °C
2. Eingangskontrolle (Temperaturmessung bei Anlieferung stichprobenweise)
3. Lagerung in Tiefkühleinrichtung bei mindestens - 18 °C (Temperaturmessung täglich)
4. Zubereitung entsprechend Herstellerempfehlung (Temperaturmessung und Zeit beachten)
5. Abgabe an den Verbraucher bei mindestens + 65 °C

Beispiel zu Prozessstufe 5:

- Ein Rührei ist gar, wenn das Ei fest ist (Sichtkontrolle).
- Eine Frikadelle ist durchgegart, wenn das Innere nicht mehr rot, sondern grau-braun ist (Sichtkontrolle).

Hinweis:

Die Gartemperatur muss nicht bei jedem Garvorgang gemessen werden, wenn in Arbeitsanweisungen festgelegt wird, wie lange bei welcher Temperatur bestimmte Lebensmittel zu erhitzen sind, um mindestens + 70 °C zu erreichen.

Belegte Brote und Brötchen (Bäckerei, Tankstelle, Fleischerei)

Gefahrenanalyse (Lebensmittel und Prozess)

Werden belegte Brote mit kühlungsbedürftigen Lebensmitteln angeboten, müssen sie bis zur Abgabe bei maximal + 7 °C gelagert werden.

Schon nach kurzer Zeit werden sie unansehnlich. Der Brotbelag trocknet durch die Kühlung aus, und das Brot wird pappig. Belegte Brote sollten daher höchstens für eine Stunde angeboten werden. Noch besser ist es, „just in time“ zu produzieren, das heißt bei Bestellung das Brot zuzubereiten.

Die Prozessstufen

1. Transport der Brote in sauberen Behältern, verpackter Aufschnitt, Käse, Salat bei maximal + 7 °C (Temperaturmessung)
2. Eingangskontrolle (Temperaturmessung)
3. Lagerung von Käse, Wurst, Salat bei maximal + 7 °C (Temperaturmessung täglich)
4. Zubereitung bei Bestellung auf sauberer Unterlage mit sauberem Besteck
5. Abgabe an den Verbraucher

Kinderleicht zum eigenen HACCP-System mit HotSpots

Lebensmittelunternehmer sind gem. Artikel 5 der VO (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene verpflichtet, ein oder mehrere Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten. Weiterhin muss bei Veränderungen am Erzeugnis, am Herstellungsprozess oder den Produktionsstufen das Verfahren überprüft werden und das Verfahren in erforderlicher Weise angepasst werden. Mit der Erstellung und Umsetzung eines solchen Verfahrens fühlen sich jedoch kleine und mittlere Betriebe oftmals überfordert. Für sie gibt es jetzt eine einfache und sichere Lösung:
Das HotSpots-Programm von JohnsonDiversey. Mit Hilfe des Komplettpakets erhält der Gastronom die notwendige Unterstützung, um ein individuelles HACCP-System aufzubauen und den gesetzlichen Verpflichtungen Folge zu leisten. Das Komplettpaket enthält die wichtigsten Elemente, die für den einfachen Aufbau eines HACCP-Systems benötigt werden:

- Informationen zur Gesetzeslage
- Eigentest-Fragebogen zur Ist-Analyse und Überprüfungen
- Planungsformulare
- Checklisten
- Reinigungspläne
- Methodenkarten mit den wichtigsten Arbeitsprozessen
- Schulungsunterlagen für die Mitarbeiterschulung
- Wandpläne, Hilfsmittel

Alle Unterlagen sind leicht verständlich und praxisnah aufgebaut sowie einfach und ohne großen Aufwand umzusetzen. Die Bedienungsanleitung führt den Anwender leicht verständlich durch das HotSpots Programm und begleitet ihn Schritt für Schritt bei der Erstellung seines HACCP-Systems. Weitere Informationen unter: **www.johnsondiversey.de**

www.gastronomie-kaufhaus.de
Tel.: 040 / 88 88 76 14

HYGIENE
in Gewerbeküchen

Foto: Pallux

Persönliche Hygiene, sauberes Zubehör, einwandfreie Kücheneinrichtungen, ebenso wie hygienisches Bearbeiten von Lebensmitteln verhindern lebensmittelbedingte Erkrankungen („Lebensmittelvergiftungen")

Wichtige Regeln:

Persönliche Hygiene

Auf saubere Arbeitskleidung ist zu achten!
WARUM? Dadurch wird eine Verschmutzung und bakterielle Verunreinigung der Lebensmittel vermieden. Je sauberer die Kleidung, desto geringer das Risiko einer Keimübertragung auf die Speisen.

Während der Küchenarbeit ist das Haar zu bedecken! Die bereitgehaltenen Hauben/Mützen sind zu verwenden!
WARUM? Damit wird das ekelerregende „Haar in der Suppe" vermieden.

Vor Arbeitsbeginn ist der Handschmuck (Ringe, Uhren) abzulegen!
WARUM? Diese Gegenstände verhindern ein hygienisches Reinigen der Hände.

Vor Arbeitsbeginn und nach jedem Toilettenbesuch sind die Hände gründlich zu waschen!
WARUM? An den Händen können sich auch Krankheitserreger befinden, insbesondere nach der Toilettenbenutzung.

Bei Auftreten einer der folgenden Erkrankungen: Gelbsucht, Durchfall, Erbrechen, Fieber, Halsentzündungen, Hautausschlag. Andere Hauterkrankungen (Geschwüre, Schnitte, auch kleine). Bei eiterigen Entzündungen der Ohren, Augen oder Nase ist vor Arbeitsbeginn dem Küchenleiter Meldung zu machen!
WARUM? Um eine Übertragung von Krankheitserregern auf Lebensmittel zu vermeiden, kann es in einigen Fällen notwendig sein, dem Betroffenen vorübergehend andere Arbeiten zu übertragen.
Das Tragen von Einmal-Handschuhen kann bei bestimmten Arbeiten ratsam sein.

Verletzungen an Händen und Armen sind sachgerecht zu versorgen und mit wasserundurchlässigem Material abzudecken!
WARUM? Wunden können mit lebensmittelvergiftenden Keimen infiziert sein.

Beim Niesen oder Husten soll man sich vom Lebensmittel abwenden und ein Taschentuch vor Nase bzw. Mund halten!
WARUM? Auch bei gesunden Menschen können sich lebensmittelvergiftende Bakterien in Nase und Rachen befinden. Das verwendete Papiertaschentuch ist nach dem Benutzen wegzuwerfen und die Hände sind zu waschen!

Rauchen ist im Lebensmittelbereich verboten!
WARUM? Es ist unappetitlich, wenn Zigarettenasche und Kippen in Lebensmittel gelangen.

Hygienischer Umgang mit Lebensmitteln

Leichtverderbliche Lebensmittel sind zu kühlen!
WARUM? Die Vermehrung der meisten Bakterien in Lebensmitteln wird durch

Kühlen verlangsamt oder sogar gestoppt. Daher sollten Lebensmittel auf eine Temperatur von 10 °C gekühlt werden, besser noch darunter.

Leichtverderbliche Lebensmittel sollten trotz Kühlung nicht zu lange gelagert werden!
WARUM? Das Kühlen verhindert zwar die Vermehrung vieler Mikroorganismen, bei anderen aber verlangsamt das Kühlen nur das Wachstum.

Tiefgefrorenes Fleisch und Geflügel ist vor dem Zubereiten (Erhitzen) sachgemäß aufzutauen!
WARUM? Wenn nicht alle Teile aufgetaut sind, kann beim Erhitzen die zur Abtötung von Mikroorganismen nötige Kerntemperatur in den dickeren Stückken, z. B. Geflügelbrust, nicht erreicht werden.

Das von Fleisch und Geflügel gebildete Tauwasser ist wegzuschütten, und die damit in Berührung gekommenen Gegenstände, auch Kühlschrankeinschübe oder Tischflächen, sind sorgfältig zu reinigen!
WARUM? Dieses Tauwasser kann Lebensmittelvergifter enthalten.

Speisen sind ausreichend zu erhitzen!
WARUM? Intensives Erhitzen tötet Mikroorganismen ab. Das bedeutet aber, dass alle Teile auf eine Temperatur von mindestens 70 °C gebracht werden müssen. Im Zweifelsfall ist ein Thermometer zu verwenden!

Speisen sind nach dem Kochen heiß zu halten – mindestens aber bei einer Temperatur über 60 °C!
WARUM? Die meisten Mikroorganismen können sich bei Temperaturen zwischen 10 °C und 60 °C vermehren. Die Aufbewahrung von Speisen für den Direktverzehr muss entweder heiß (über 60 °C) oder kühl (unter 10 °C) erfolgen.

Erhitzte Speisen sind, wenn möglich, in flachen Behältern zu kühlen!
WARUM? Flache Schalen ermöglichen ein schnelleres Herunterkühlen als tiefe Gefäße.

Nach dem Kühlen sollten wiedererhitzte Speisen mindestens auf 70 °C gebracht werden!
WARUM? Intensives Wiedererhitzen tötet Mikroorganismen ab, die sich möglicherweise während der Kühllagerung entwickelt haben. Diese Forderung gilt auch für frisch zubereitete Speisen, denen gekühlte Speisereste zugefügt wurden.

Beim Lagern sind erhitzte Speisen von rohen Lebensmitteln getrennt zu halten!
WARUM? Dadurch wird die Gefahr einer Keimübertragung vom rohen auf das gegarte Lebensmittel reduziert.

Bei der Zubereitung zusammengesetzter Speisen wie Kartoffel- oder Nudelsalaten sind die gekochten Komponenten herunterzukühlen bevor die anderen Bestandteile hinzugefügt werden!
WARUM? Große Mengen heißer Lebensmittel kühlen sehr langsam ab. Dies fördert die Entwicklung unerwünschter Mikroorganismen.

Alle Küchenarbeiten mit leicht verderblichen Lebensmitteln sind zügig durchzuführen!
WARUM? Je länger Lebensmittel der Küchenwärme ausgesetzt sind, desto größer ist die Gefahr einer Keimvermehrung.

Gegarte Speisen dürfen nicht mit der Hand angefasst werden!
WARUM? Auch auf einer sauberen Handfläche befinden sich Mikroorganismen, die auf das Lebensmittel übertragen werden können (Einmal-Handschuhe!).

Küchenräume und Küchengegenstände

Küchenräume und dazugehörige Wirtschaftsräume sind sauber zu halten!
WARUM? Die von Lebensmittelresten verschmutzten Oberflächen können Bakterien enthalten.

Der gesamte Küchenbereich ist in ordentlichem und aufgeräumtem Zustand zu halten!
WARUM? Aufgeräumte Küchen können leichter gesäubert und in hygienisch einwandfreiem Zustand gehalten werden.

Häufiges Zwischenreinigen verbessert die Küchenhygiene!
WARUM? Angetrocknete und verkrustete Reste lassen sich schwer von Oberflächen und Gegenständen entfernen. Arbeitsflächen und Geräte müssen daher nach jedem Bearbeitungsschritt sorgfältig gereinigt werden.

Alle Tücher, die für die Reinigung der Kücheneinrichtung und Gerätschaften benutzt werden, sind täglich zu erneuern!
WARUM? Intensives Waschen bei hoher Temperatur entfernt Verschmutzungen und tötet Mikroorganismen ab. Für das Reinigen von Fußböden sind unterschiedliche Tücher zu verwenden. Auch diese müssen regelmäßig gewaschen werden.

Küchen- und Lagerräume sind vor Insektenbefall sowie anderem Ungeziefer zu schützen!
WARUM? Diese Schädlinge können Krankheitserreger verbreiten.

Gefährliche/giftige Substanzen, wie Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Insektizide sind außerhalb der Küche in einem beschrifteten und verschlossenen Schrank zu halten!
WARUM? Durch Verwechslung giftiger Substanzen mit Lebensmitteln kann es leicht zu Vergiftungen kommen.

Eine Überlastung der Kühleinrichtung ist zu vermeiden!
WARUM? Überlastungen führen zu geringerer Kühlleistung und damit zu einem ungenügenden Schutz der Lebensmittel. Das kann zu einer Vermehrung von Mikroorganismen führen.

Bei Spülmaschinen dürfen die technischen Bedingungen, wie Temperatur und Zeit, nicht verändert werden!
WARUM? Durch derartige Manipulationen können Speisereste am Reinigungsgut haften bleiben. Bakterien können überleben, wenn die Temperatur nicht hoch genug, die Menge des Reinigungsmittels nicht ausreichend und die Reinigungsdauer zu kurz ist.

Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin
Postfach 33 00 13,
D-14191 Berlin

Hackfleisch Verordnung

Auszüge aus der Verordnung über Hackfleisch, Schabefleisch und anderes zerkleinertes rohes Fleisch (Hackfleisch-Verordnung – HFIV)

§1 Anwendungsbereich

Diese Verordnung gilt für das gewerbsmäßige Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen nachstehend bezeichneter Erzeugnisse aus zerkleinertem Fleisch von geschlachteten oder erlegten warmblütigen Tieren, sofern sich diese Erzeugnisse ganz oder teilweise in rohem Zustand befinden:

1. Zerkleinertes Fleisch wie Hackfleisch und Schabefleisch, auch zubereitet, geschnetzeltes Fleisch,
2. Erzeugnisse aus zerkleinertem Fleisch wie Fleischklöße, Fleischklopse, Frikadellen, Bouletten, Fleischfüllungen,
3. Bratwürste sowie zur Abgabe an Verbraucher bestimmte Rohwurst- und Brühwursthalbfabrikate und Fleischbräte,
4. zerkleinerte Innereien wie Leberhack sowie Erzeugnisse, die unter Verwendung von zerkleinerten Innereien hergestellt sind,
5. Fleischzuschnitte wie Steaks, Filets, Schnitzel, die mit Mürbeschneidern oder Geräten ähnlicher Wirkung behandelt worden sind,
6. Schaschlik und in ähnlicher Weise hergestellte Erzeugnisse aus gestückeltem Fleisch oder gestückelten Innereien auf Spießen.

Erzeugnisse, die in den Nummern 1 bis 6 genannte, ganz oder teilweise rohe Erzeugnisse als Anteile enthalten, stehen diesen Erzeugnissen gleich.

Diese Verordnung gilt auch für das gewerbsmäßige Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen folgender Vor- oder Zwischenprodukte:

1. Gewürfeltes oder in ähnlicher Weise gestückeltes Fleisch zur Herstellung von Hackfleisch und Schabefleisch, auch in zubereiteter Form,
2. zerkleinertes Fleisch zur Herstellung von Fleischklößen, Fleischklopsen, Frikadellen, Bouletten, Fleischfüllungen und ähnlichen Erzeugnissen,
3. zerkleinertes Fleisch zur Herstellung von Bratwürsten.

Auf andere Vor- oder Zwischenprodukte der Verarbeitungen von Fleisch zu Fleischerzeugnissen ist diese Verordnung nicht anzuwenden.

Als nicht mehr roh im Sinne dieser Verordnung sind anzusehen:

1. Erzeugnisse, die einer Hitzebehandlung unterworfen worden sind, die eine vollständige Eiweißkoagulierung in allen Teilen bewirkt hat (Durcherhitzung),
2. Erzeugnisse, die einem abgeschlossenen Pökelungsverfahren mit Umrötung, auch in Verbindung mit Trocknung oder Räucherung, bei Rohwursterzeugnissen mit Fermentation (Reifung), unterworfen worden sind,
3. Erzeugnisse, die einer Trocknung oder Räucherung unterworfen worden sind und deren Wasseraktivität (aw-Wert) 0,90 nicht überschreitet,
4. zerkleinertes Fleisch, das zur Verlängerung der Haltbarkeit in saure gewürzhaltige Aufgüsse (Beizen) eingelegt worden ist.

Die Vorschriften der Fleischhygiene-Verordnung und der Geflügelfleischhygiene-Verordnung in der jeweils geltenden Fassung bleiben unberührt.

§2 Verbote zum Schutze der Gesundheit

Erzeugnisse nach § 1, denen Nitritpökelsalz zugesetzt worden ist, dürfen mit Ausnahme von Brühwursthalbfabrikaten nicht in den Verkehr gebracht werden.

Hackfleisch und zubereitetes Hackfleisch aus Geflügelfleisch oder Wildfleisch dürfen nicht an Verbraucher abgegeben werden. Die sonstigen Erzeugnisse nach § 1, die ganz oder teilweise aus Geflügelfleisch oder Wildfleisch hergestellt worden sind, dürfen nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie unmittelbar nach der Herstellung nach § 3 tiefgefroren worden sind.

§3 Tiefgefrorene Erzeugnisse

Erzeugnisse nach § 1 dürfen in gefrorenem Zustand nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie unmittelbar nach ihrer Herstellung mit einer mittleren Geschwindigkeit von mindestens einem Zentimeter in der Stunde auf eine Kerntemperatur von mindestens -18 °C tiefgefroren und vor oder unmittelbar nach dem Tiefgefrieren in hygienisch einwandfreie Packungen abgefüllt worden sind. Die Packungen müssen, gegebenenfalls unter Evakuierung, allseitig fest verschlossen sein. Das Material der Packungen muss ausreichend widerstandsfähig gegen mechanische Einwirkungen und weitgehend wasserdampf- und luftundurchlässig sein und eine Kälteverträglichkeit bis zu -40 °C aufweisen.

Hackfleisch und Schabefleisch, auch zubereitet, das aus ganz oder teilweise aufgetautem Fleisch hergestellt worden ist, darf tiefgefroren nicht in den Verzehr gebracht werden.

§4 Temperaturanforderungen

Erzeugnisse nach § 1 dürfen vorbehaltlich des Absatzes 1a nur in Räumen und Einrichtungen gelagert und befördert werden, deren Innentemperatur +4 °C nicht überschreitet. Hiervon abweichend darf eine zur alsbaldigen Abgabe an den Verbraucher bereitgestellte Menge dieser Erzeugnisse, soweit sie nicht verpackt sind, in Verkaufseinrichtungen, deren Innentemperatur +7 °C nicht überschreitet, aufbewahrt werden.

§5 Fristen für das Inverkehrbringen

Erzeugnisse nach § 1 Abs. 1 dürfen nur am Tage ihrer Herstellung, Bratwurst und Erzeugnisse nach § 1 Abs. 1 Nr. 6 auch am folgenden Tag, in den Verkehr gebracht werden. Vor- und Zwischenprodukte nach § 1 Abs. 2 müssen am Tag ihrer Herstellung oder am folgenden Tag verarbeitet werden. Für Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung mit einer über 24 Uhr hinausgehenden Geschäftszeit, enden die festgesetzten Fristen mit dem Ablauf dieser Geschäftszeit.

(1a) Absatz 1 gilt nicht für Erzeugnisse nach § 1, die nach den Vorschriften der Fleischhygiene-Verordnung oder der Geflügelfleischhygiene-Verordnung hergestellt, behandelt, gekennzeichnet und mit einem Verbrauchsdatum entsprechend § 7a der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung versehen worden sind. Erzeugnisse nach Satz 1 aus geöffneten Packungen dürfen nach dem Öffnen der Packung nur innerhalb der in Absatz 1 festgelegten Fristen unter Beachtung

Promotion

HELLMA
Mehr Ideen pro Portion

Hygienisch. Praktisch. Gut.

Die passenden Portionen für jede Gelegenheit!

Handlich, appetitlich und köstlich – das sind die Portionsartikel der Firma HELLMA. Seit mittlerweile 85 Jahren versorgt das in Nürnberg ansässige Traditionsunternehmen Großhandel, Hotellerie, Gastronomie und den Catering-Bereich mit dem portionierten „Tüpfelchen auf dem i". Portionskunst ist es, wenn alltägliches zur Besonderheit an der Tasse, auf dem Frühstücksbuffet, bei Tagungen, im In-Room-Bereich oder als kleine Zugabe mit der Rechnung wird. Hier kann Hellma mit einem breiten Portfolio an Portionsartikeln unter der Hellma-Linie aber auch mit starken Marken wie nutella, Darbo, Wasa, Brandt, Kölln, Langnese, Tic Tac, Dextro Energy oder natreen aufwarten.

Getreu dem Claim „Mehr Ideen pro Portion" entwickelt Hellma im Dialog mit Hoteliers und Gastronomen praxisorientierte Lösungen, die dort ankommen, wo sie benötigt werden. Wie zum Beispiel die praktischen Langnese Honig-Sticks mit der natürlichen Süße im innovativen und zeitgemäßen Portionsformat. Genießer und Kenner greifen gerne zu Honig, um ihren Tee, Kaffee, die heiße Milch, Müsli oder Quark zu verfeinern und zu süßen – oder einfach um ihn als leckeren Brotaufstrich zu genießen. Die gute Nachricht für Honigfans: klebrige Hände und Löffel sind passé. Denn in den neuen Langnese Honig-Sticks verbirgt sich feiner Frühlingsblütenhonig. Ein besonders hoher Anteil des geschmacklich dezenten und feinflüssigen Akazienhonigs macht das Dosieren kinderleicht.

Die Anwendungsmöglichkeiten für Portionsartikel sind vielfältig. Durch den Hygieneaspekt und die Handlingsvorteile von Portionspackungen, sowie dem Convenience-Gedanken, eröffnen sich täglich neue Möglichkeiten für die praktischen Portionen mit dem besonderen Zusatznutzen – sei es durch starke Marken, neue Formate, Design & Inhalt – oder durch die Story, die das Produkt erzählt.

Kontakt: Hellma Gastronomie-Service GmbH • Forchheimer Str. 4 • 90425 Nürnberg
Tel. 0911/93448-0 • Fax. 0911/93448-310 • information@hellma.de • www.hellma.de

des Verbrauchsdatums nach Satz 1 in den Verkehr gebracht werden.

§7 Kennzeichnung

(1) aufgehoben

(2) aufgehoben

(3) Abweichend von § 3 Abs. 1 Nr. 4 der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung sind nicht tiefgefrorene Erzeugnisse nach § 1 Abs. 1 in zur Abgabe an den Verbraucher bestimmten Fertigpackungen unverschlüsselt mit dem Zeitpunkt, bis zu dem sie spätestens zu verbrauchen sind, durch die Angabe „verbrauchen bis ...“ zu kennzeichnen. Das späteste Verbrauchsdatum bei nicht tiefgefrorenen und das äußerste Mindesthaltbarkeitsdatum bei tiefgefrorenen Erzeugnissen darf die in § 5 festgesetzten Fristen nicht überschreiten. Die Datumsangabe ist bei nicht tiefgefrorenen Erzeugnissen nach Tag, Monat und Jahr vorzunehmen. In Verbindung mit der Angabe nach Satz 1 kann anstelle des Datums die Stelle bezeichnet werden, an der das Datum auf der Fertigpackung angegeben ist.

(4) In Verbindung mit der Kennzeichnung nach Absatz 3 ist die Temperatur anzugeben, die gemäß § 4 beim Aufbewahren, Lagern und Befördern des Erzeugnisses einzuhalten ist, um die Haltbarkeit des Erzeugnisses bis zum Ablauf des angegebenen spätesten Verbrauchsdatums zu gewährleisten. Bei tiefgefrorenen Erzeugnissen ist außerdem in Verbindung mit der Kennzeichnung nach Absatz 3 der Hinweis „Nach dem Auftauen sofort verbrauchen“ anzubringen.

(5) Für die Art und Weise der Kennzeichnung nach den Absätzen 3 und 4 gelten die §§ 3 und 4 der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung entsprechend.

(6) Die Vorschriften der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung gelten nicht für Erzeugnisse nach § 1 Abs. 1, die als zubereitete Speisen von Gaststätten oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung nach Maßgabe des § 14 Abs. 1 zweiter Halbsatz im Rahmen der Selbstbedienung verzehrsfertig hergerichtet abgegeben werden.

(7) Werden Erzeugnisse nach § 1 Abs. 1 lose oder in Fertigpackungen im Sinne des § 1 Abs. 2 der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung oder als zubereitete Speisen verzehrsfertig hergerichtet nach Maßgabe des § 14 Abs. 1 zweiter Halbsatz in Umhüllung in den Verkehr gebracht, so ist auf Schildern, auch Preisschildern, die neben der Ware aufzustellen oder anzubringen sind, die Verkehrsbezeichnung des Erzeugnisses anzugeben. Wird ein Erzeugnis unter einer Phantasiebezeichnung in den Verkehr gebracht, so sind die Art des Erzeugnisses und die Tierart anzugeben, von der das verwendete Fleisch oder die verwendeten wesentlichen Innereien stammen.

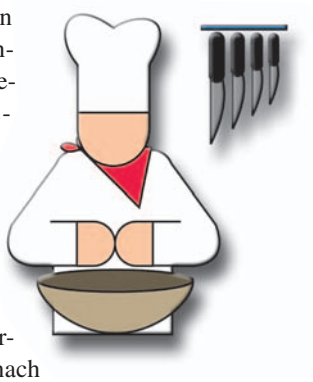
(8) Vor- und Zwischenprodukte nach § 1 Abs. 2 sind auf den Packungen, Behältnissen oder sonstigen Umhüllungen oder auf einem zu den Produkten gehörenden Begleitpapier zu kennzeichnen.

Die Kennzeichnung muss enthalten

1. die Bezeichnung des Vor- oder Zwischenproduktes; außerdem die Tierart, von der das verwendete Fleisch stammt, soweit sich diese nicht aus der Bezeichnung ergibt;
2. Das unverschlüsselte Datum, bis zu dem die Vor- oder Zwischenprodukte spätestens zu verarbeiten sind, bei nicht tiefgefrorenen Produkten nach Tag und Monat, bei tiefgefrorenen Produkten nach Tag, Monat und Jahr durch die Angabe „verarbeiten bis spätestens..“;
3. den Namen oder die Firma und die Anschrift des Herstellers oder desjenigen, unter dessen Namen oder Firma das Produkt in den Verkehr gebracht wird.

§12 Herstellung und Abgabe durch Gaststätten

In Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung dürfen Erzeugnisse nach § 1 nur zum Zwecke der Abgabe als verzehrsfertig hergerichtete Speisen hergestellt und behandelt werden. Die Betriebe und Einrichtungen müssen über einen Gastraum und eine räumlich abgetrennte, dem Publikumsverkehr nicht zugängliche Kochküche verfügen, deren Einrichtung eine sachgerechte Behandlung der Erzeugnisse nach den Vorschriften dieser Verordnung gewährleistet.



In Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, die die Voraussetzungen nach Absatz 1 Satz 2 nicht erfüllen, dürfen Erzeugnisse nach § 1 nicht hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden. Dies gilt nicht für das Behandeln und Inverkehrbringen von Fleischklopsen, Bouletten, Frikadellen, Bratwürsten und Erzeugnissen nach § 1 Abs. 1 Satz 1 Nr. 5 und 6, sofern diese Erzeugnisse vor der Abgabe zum Verzehr nach Maßgabe des § 1 Abs. 3 Nr. 1 durcherhitzt werden und entsprechende Einrichtungen eine sachgemäße Behandlung der Erzeugnisse gewährleisten: Die Erzeugnisse müssen von einem nach § 9 Abs. 1 genannten Betrieb, tiefgefrorene Erzeugnisse können auch von anderen Betrieben bezogen worden sein.

§13 Voraussetzungen für das Inverkehrbringen auf Märkten

(1) 1• Erzeugnisse nach § 1 dürfen in Markthallen, auf Märkten aller Art, Messen, Ausstellungen, Volksfesten und ähnlichen Veranstaltungen, auf Straßen und öffentlichen Plätzen nicht hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden.

2• Das Verbot gilt nicht für das Behandeln und Inverkehrbringen von tiefgefrorenen Erzeugnissen sowie für Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung; § 12 bleibt unberührt.

a) Das Verbot nach Absatz 1 Satz 1 gilt ferner nicht für das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Erzeugnissen nach § 1 Abs. 1 in mobilen Verkaufsstätten, wenn auf Grund deren technischer Einrichtung und Ausstattung das Herstellen und Behandeln in einem vom Verkaufsraum abgesonderten, zum Käufer nicht geöffneten Raum vorgenommen wird und das Inverkehrbringen ausschließlich in umhüllter oder verpackter Form erfolgt; es gilt auch nicht, wenn Erzeugnisse nach § 1 Abs. 1 in einem Herstellerbetrieb nach

§ 9 oder nach den Vorschriften der Fleischhygiene-Verordnung oder der Geflügelfleischhygiene-Verordnung hergestellt wurden und die weitere Behandlung und das Inverkehrbringen in mobilen Verkaufsstätten ausschließlich in umhüllter oder verpackter Form erfolgt.

(2) Abweichend von Absatz 1 Satz 1 dürfen in Betrieben des Reise- und Marktgewerbes die in § 12 Abs. 2 Satz 2 bezeichneten Erzeugnisse unter den dort genannten Bedingungen behandelt und in den Verkehr gebracht werden, sofern die Abgabe aus festen Verkaufsständen, Verkaufswagen oder Verkaufsanhängern erfolgt, deren Einrichtungen eine sachgerechte Behandlung der Erzeugnisse gewährleistet. Dies gilt auch für Verkaufseinrichtungen, die von Betrieben nach § 9 Abs. 1 und § 12 Abs. 1 zum Inverkehrbringen der in § 12 Abs. 2 Satz 2 bezeichneten Erzeugnisse eigener Herstellung aus Anlass von Volksfesten vorübergehend betrieben werden.

(3) Die nach Landesrecht zuständige Behörde kann für Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, die die Voraussetzungen des

Promotion

Duni FoodSolutions
Good food deserves good packaging

Erfolgsrezept Take-out – Gut verpackt ist halb gewonnen!

Selbst in den erfolgreichsten Gastronomie-Betrieben kommt es immer wieder zu Ruhezeiten in der Küche und im Service-Bereich. Um Küchenpersonal und Equipment besser auszunutzen, beginnen viele Betriebe bereits damit, ihre hochwertigen Speisen auch To-Go oder im Lieferservice anzubieten. Umliegende Bürokomplexe, Schulen, Kindergärten oder andere Betriebe warten vielleicht nur darauf, ein mobiles Essensangebot genießen zu können.
Dabei spielt die Menü-Verpackung eine größere Rolle, als man vielleicht denken mag. Worauf kommt es heutzutage bei Take-out-Verpackungslösungen an?
Hygiene und praktisches Handling sollten selbstverständlich sein. Die Ansprüche an moderne Lösungen gehen heute aber weit darüber hinaus.

Verführerische Warenpräsentation

Verführerische Warenpräsentation ist wichtig, denn das Auge isst mit. Die Verpackung ist der erste Vorgeschmack auf das, was den Gast kulinarisch erwartet. Aluminium ist absolut out, Schalen mit transparentem Deckel sind heutzutage unerlässlich. Gäste möchten sichergehen, eine ausreichende und frische Portion dessen bekommen zu haben, was sie bestellt haben. DuniFoodSolutions empfiehlt sich als das beste System, egal ob man sich für Foodboxen oder heiß versiegelte Menü-Schalen entscheidet. Beide Möglichkeiten präsentieren Speisen „Schick in Schale“ und sorgen so für Mehrumsatz durch Impulskäufe.

Sicher und praktisch beim Transport

Selbst nach längerem Transport sollten Speisen genauso appetitlich aussehen wie zu dem Zeitpunkt der Portionierung. Das Vermischen mehrerer Menükomponenten ist heute nicht mehr akzeptabel. Eine auslaufsichere Verpackung versteht sich von selbst. DuniFoodSolutions bieten Lösungen mit separaten „Compartments“, sicher verschlossen durch Deckel oder Siegelfolie. So bleibt alles sicher und ansprechend an seinem Platz. Mehrere Menüs lassen sich praktisch und fest stapeln, Thermo-Transporttaschen in unterschiedlichen Größen helfen beim wohltemperierten Transport.

Wiedererwärmen und Verzehr

Eine weitere Bewährungsprobe müssen moderne Verpackungen beim erneuten Erhitzen und Verzehr der Speisen bestehen. Aluminiumverpackte Speisen dürfen nicht in die Mikrowelle – da ist lästiges Umfüllen notwendig. Die modernen DuniFoodSolutions erlauben das direkte Erwärmen in der Verpackung per Mikrowelle, die formschönen Schalen verhalten sich absolut geschmacksneutral und erlauben den stilvollen Verzehr direkt aus der Schale oder Box. Besonderer Clou sind die Menüschalen aus C-Pet, die sich auch von den hohen Anforderungen des Cook & Chill-Verfahrens nicht aus der Form bringen lassen.

Erfolgsrezept Take-out

Um Neueinsteiger und „alte Hasen“ im Take-out-Geschäft mit Rezepten und Ideen neu zu inspirieren, bietet Duni die kostenlose Broschüre „Erfolgsrezept Take-out“ an. Bequem bestellen unter:

Tel. 05461 / 82 - 205
Fax 05461 / 82 - 169 oder
dfs@duni.de
www.duni.com

§ 12 Abs. 1 Satz 2 nicht erfüllen, sowie für Betriebe des Reise- und Marktgewerbes im Einzelfall für das Herstellen von Erzeugnissen, die in diesen Betrieben abgegeben werden dürfen, auf Antrag Ausnahmen von dem Verbot in Absatz 1 zulassen, soweit gesundheitliche und hygienische Bedenken nicht entgegenstehen. Die Zulassung setzt voraus, dass

1. die Erzeugnisse unmittelbar nach ihrer Herstellung durcherhitzt werden,
2. die Herstellung unter Aufsicht einer nach § 10 Abs. 1 sachkundigen, in dem Betrieb hauptberuflich tätigen Person erfolgt,
3. der Betrieb über einen räumlich abgetrennten Herstellungsraum und über einen dem Publikumsverkehr nicht zugänglichen Raum für das Durcherhitzen der Erzeugnisse verfügt und
4. die Einrichtung dieser Räume eine sachgerechte Behandlung der Erzeugnisse von der Herstellung bis zur Abgabe gewährleistet.

Die Zulassung kann von der Erfüllung weiterer Bedingungen abhängig gemacht und mit Auflagen verbunden werden, soweit dies zum Schutz der Gesundheit oder aus hygienischen Gründen erforderlich ist. Die Zulassung ist zurückzunehmen, wenn eine zu ihrer Erteilung erforderliche Voraussetzung nicht vorgelegen hat. Sie ist zu widerrufen, wenn eine dieser Voraussetzungen nachträglich weggefallen oder eine mit ihr verbundene Auflage nicht eingehalten ist und diesem Mangel nicht innerhalb einer von der zuständigen Behörde zu setzenden angemessenen Frist abgeholfen wird.

§14 Abgabe im Rahmen der Selbstbedienung

Im Rahmen der Selbstbedienung dürfen Erzeugnisse nach § 1 Abs. 1 nur in Packungen oder Behältnissen abgegeben werden, die einen ausreichenden Schutz vor einer nachteiligen Beeinflussung gewährleisten. Abweichend davon dürfen verzehrfertig hergerichtete Erzeugnisse im Rahmen der von Gaststätten oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung zur Selbstbedienung angebotenen zubereiteten Speisen auch in Umhüllungen abgegeben werden, die diesen Anforderungen genügen. Erzeugnisse nach § 1 dürfen nicht über Warenautomaten in den Verkehr gebracht werden.

§15 Besondere Abgabebeschränkungen

In nach § 8 Abs. 1 der Fleischhygiene-Verordnung zugelassenen Betrieben oder Abgabestellen dürfen nur die in § 1 Abs. 1 Satz 1 Nr. 5 und 6 bezeichneten Erzeugnisse hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden.

§16 Straftaten

Nach § 51 Abs. 1 Nr. 2, Abs. 2 bis 4 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 2 Abs. 1 Erzeugnisse, denen Nitritpökelsalz zugesetzt worden ist, oder entgegen § 2 Abs. 2 Satz 1 Hackfleisch oder zubereitetes Hackfleisch aus Geflügelfleisch oder Wildfleisch an Verbraucher abgibt oder entgegen § 2 Abs. 2 Satz 2 Erzeugnisse aus Geflügelfleisch oder Wildfleisch, die nicht tiefgefroren sind, in den Verkehr bringt,
2. entgegen § 3 Abs. 1 gefrorene Erzeugnisse, die den dort bezeichneten Anforderungen nicht entsprechen, oder entgegen § 3 Abs. 2 Hackfleisch oder Schabefleisch aus aufgetautem Fleisch tiefgefroren in den Verkehr bringt,
3. entgegen § 4 Abs. 1 Erzeugnisse lagert, befördert oder aufbewahrt, ohne die vorgeschriebenen Temperaturen einzuhalten, oder entgegen § 4 Abs. 2 tiefgefrorene Erzeugnisse so lagert oder befördert, dass ihre Temperatur die festgesetzten Werte überschreitet,
4. entgegen § 5 Abs. 1 Satz 1 oder Abs. 2 Satz 2 Erzeugnisse nach Ablauf der dort festgesetzten Fristen in den Verkehr bringt oder entgegen § 5 Abs. 1 Satz 2 Erzeugnisse nach Ablauf der dort festgesetzten Frist verarbeitet oder
5. entgegen § 5 Abs. 3 Satz 1 oder 3 Erzeugnisse, deren Frist für das Inverkehrbringen abgelaufen ist oder entgegen § 5 Abs. 3 Satz 2 Erzeugnisse, deren Temperatur die in § 4 festgesetzten Werte überschritten hat, nicht in der dort vorgeschriebenen Weise behandelt oder unbrauchbar macht.

Nach § 52 Abs. 1 Nr. 11 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer entgegen § 6 Abs. 5 Erzeugnisse in den Verkehr bringt. Wer eine in Satz 1 bezeichnete Handlung fahrlässig begeht, handelt nach § 53 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes ordnungswidrig.

§18 Änderung der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung

In § 1 Abs. 1 Nr. 1 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 25. Januar 1972 (Bundesgesetzblatt. 1 S. 85), zuletzt geändert durch die Zuckerartenverordnung vom 3. März 1976 (Bundesgesetzblatt. 1 S. 493), wird folgender Halbsatz angefügt: „ausgenommen sind Erzeugnisse, die der Kennzeichnungspflicht nach § 7 der Hackfleisch Verordnung vom 10. Mai 1976 (Bundesgesetzblatt. 1 S. 1186) unterliegen“.

Quelle: BGBl I 1976, 1186; FNA 2125-40-7

Stand: Zuletzt geändert durch Art. 2 Abs. 2 V v. 10.11.2004 I 2799 und Art. 3 V v. 18.5.2005 I 1401 (Nr. 29).

• Preiswerte Produkte für Küchenhygiene und Desinfektion
• HACCP-Umsetzungen
• Produkte für die Gebäudereinigung
• Dosieranlagenservice
• Waschraum Produkte
• flexibler Lieferservice

Langguth®
Reinigungs- und Pflegemittelfabrik

Wandalenstrasse 6, 86343 Königsbrunn
Tel.: 0 82 31/6 05 06-0
Fax: 0 82 31/6 05 06-99
E-Mail: info@langguth-chemie.de
Internet: www.langguth-chemie.de

Fordern Sie weitere Informationen an!

Information für Arbeitgeber im Lebensmittelgewerbe

I. Belehrung, Bescheinigung des Gesundheitsamtes

Voraussetzung für die erstmalige Aufnahme einer Tätigkeit im Lebensmittelbereich ist seit dem 01.01.2001 eine Bescheinigung nach § 43 Infektionsschutzgesetz. Ihrer Funktion nach entspricht dieser Bescheinigung dem Zeugnis nach § 18 Bundes-Seuchengesetz. Es müssen jedoch andere Kriterien für die Ausstellung erfüllt sein:

a) Eine mündliche und schriftliche Belehrung durch das Gesundheitsamt.

Ziel der Belehrung ist es, ein Bewusstsein für die Problematik der Übertragung von Krankheitserregern durch Lebensmittel zu schaffen. Sie soll den im Lebensmittelbereich Tätigen in die Lage versetzen, Anhaltspunkte für ein Tätigkeitsverbot bei sich selbst festzustellen und entsprechend handeln zu können.

Inhalte der Belehrung sind:
Bestimmungen zu den Tätigkeitsverboten (Einzelheiten siehe unter II). Verpflichtungen im Falle des Auftretens von Hinderungsgründen bzw. von Anhaltspunkten für ein Tätigkeitsverbot, Informationen über die Wiederholung der Belehrungen durch den Arbeitgeber sowie über die Nachweispflichten gegenüber den zuständigen Behörden.

b) Eine schriftliche Erklärung der o.g. Personen, dass sie vom Gesundheitsamt belehrt wurden und dass ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bei ihnen bekannt sind.

Vor dem 01.01.2001 ausgestellte Zeugnisse nach § 18 Bundes-Seuchengesetz gelten als Bescheinigungen nach § 43 Infektionsschutzgesetz (§ 77 Abs. 2). D.h. die jährliche Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz ist auch für diesen Personenkreis erforderlich. (Weiteres hierzu siehe unter III.).

II. Tätigkeitsverbote

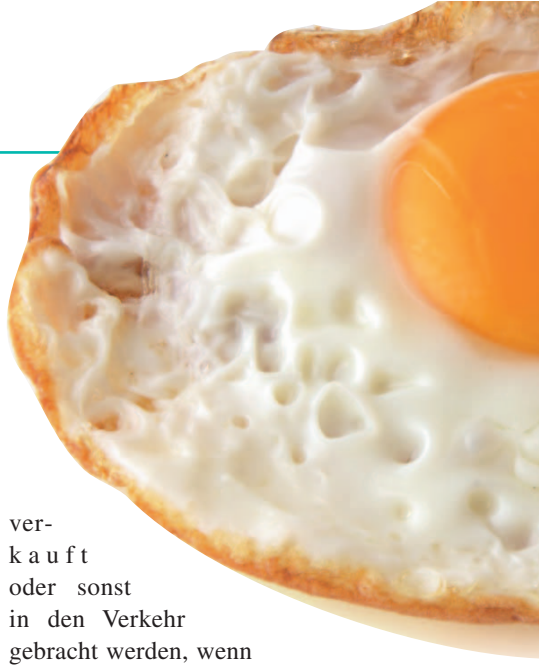
1. Erkrankungen, die ein Tätigkeitsverbot nach sich ziehen, sind: Ansteckende Durchfallerkrankungen; Hepatitis A, Hepatitis E; infizierte Wunden oder Hautkrankheiten, wenn die Möglichkeit besteht, dass von dort Krankheitserreger auf Lebensmittel übertragen werden können.
2. Ein Tätigkeitsverbot besteht ebenfalls für Ausscheider folgender Krankheitserreger: Shigellen; Salmonellen; enterohämorrhagischen Escherichia coli (EHEC); Choleravibrionen (Ausscheider haben keine Krankheitssymptome, die Bakterien sind aber in großen Mengen im Stuhl vorhanden und können weiterverbreitet werden).
3. Die Tätigkeitsverbote gelten auch für Erkrankte und Ausscheider, die mit den Lebensmitteln über Bedarfsgegenstände in Berührung kommen, wie z.B. Reinigungspersonal in Küchen.
4. Das Gesundheitsamt kann im Einzelfall Ausnahmen von den Tätigkeitsverboten zulassen, sofern die erforderlichen Hygienemaßnahmen getroffen werden können.
5. Tätigkeitsverbote gelten für den gesamten Lebensmittelbereich, der im Gesetz genau beschrieben ist. Insbesondere sind die Lebensmittel im Einzelnen aufgeführt.

III. Pflichten des Arbeitgebers

1. Auch Arbeitgeber dürfen eine Tätigkeit im Lebensmittelbereich nur ausüben, wenn sie im Besitz einer Bescheinigung des Gesundheitsamtes nach § 43 Infektionsschutzgesetz oder eines Zeugnisses nach § 18 Bundes-Seuchengesetz sind.
2. Arbeitgeber haben Beschäftigte, die eine Tätigkeit im Lebensmittelbereich ausüben, nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im weiteren jährlich über die Bestimmungen des Infektionsschutzgesetztes zu den Tätigkeitsverboten zu belehren und die Teilnahme an der Belehrung zu dokumentieren. Dies gilt auch für Beschäftigte, die im Besitz eines Zeugnisses nach § 18 Bundes-Seuchengesetz sind!
Der Arbeitgeber kann geeignete Personen mit der Durchführung der Belehrung beauftragen.
3. Die jährliche Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz ersetzt nicht die regelmäßige Belehrung nach § 4 Abs. 2 Lebensmittelhygieneverordnung.
4. Arbeitgeber haben ihre eigene Bescheinigung und die ihrer Beschäftigten sowie die Dokumentation über die letzte Belehrung an der Betriebsstätte aufzubewahren und den Mitarbeitern der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer beglaubigten Kopie.
5. Der Arbeitgeber darf Personen ohne Bescheinigung des Gesundheitsamtes nicht im Lebensmittelbereich beschäftigen.
6. Wenn dem Arbeitgeber Anhaltspunkte oder Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt werden, sollte er in jedem Fall das Gesundheitsamt informieren. Gemeinsam mit dem Gesundheitsamt müssen geeignete Hygienemaßnahmen getroffen werden, um eine Weiterverbreitung der Krankheitserreger über Lebensmittel zu verhindern.

IV. Straf- und Bußgeldvorschriften

Das Infektionsschutzgesetz sieht für Verstöße je nach Schweregrad folgende Bußgelder bzw. Freiheitsstrafen vor:
- Bescheinigung oder Dokumentation der letzten Belehrung kann nicht vorgelegt werden (§ 73 Abs. 1 Nr. 21)
- Belehrung wurde nicht korrekt durchgeführt (§ 73 Abs. 1 Nr. 18)
- Beschäftigung von Personen ohne Bescheinigung (§ 73 Abs. 1 Nr. 20)
- Beschäftigung von Personen im Lebensmittelbereich, obwohl Anhaltspunkte für ein Tätigkeitsverbot vorliegen (§ 75 Abs. 1 Nr. 2)
- Ausüben einer Tätigkeit im Lebensmittelbereich, obwohl Anhaltspunkte für ein Tätigkeitsverbot vorliegen (§ 75 Abs. 1 Nr. 2)
- Geldbuße bis 25.000 Euro (§ 73 Abs. 2) (bei vorsätzlicher Handlung Freiheitsstrafe bis zu fünf Jahren, wenn dadurch meldepflichtige Krankheiten oder meldepflichtige Krankheitserreger verbreitet werden) (§ 74)
- Freiheitsstrafe bis zu zwei Jahren oder Geldstrafe (bei vorsätzlicher Handlung Freiheitsstrafe bis zu fünf Jahren, wenn dadurch meldepflichtige Krankheiten oder meldepflichtige Krankheitserreger verbreitet werden) (§ 75 Abs. 1 u. 3)



Eier- und Eiprodukte-Verordnung

Verordnung über die hygienischen Anforderungen an Eier, Eiprodukte und roheihaltige Lebensmittel (Auszüge)

Die neue Bezeichnung der Eiprodukte-Verordnung lautet: „Verordnung über die hygienischen Anforderungen an Eier, Eiprodukte und roheihaltige Lebensmittel (Eier- und Eiprodukte-Verordnung)“. Da in dieser Verordnung jetzt auch die Inhalte der ehemaligen Hühnereier- und Enteneier-Verordnung enthalten sind, musste der Anwendungsbereich neu definiert werden. Er wurde als Abschnitt 1 in die Eier- und Eiprodukte- Verordnung unter folgendem Text eingebaut: „Die Vorschriften dieser Verordnung sind anzuwenden auf das gewerbsmäßige Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Eiern und Eiprodukten, die zur Verwendung als Lebensmittel bestimmt sind, sowie von roheihaltigen Lebensmitteln.“

Hühnereier müssen vom Beginn der Lagerung im Erzeugerbetrieb bis zur Abgabe an den Verbraucher vor nachteiliger Beeinflussung wie Verunreinigungen, Feuchtigkeit und Witterungseinflüssen, insbesondere Sonneneinwirkung geschützt werden. Sie sind vorzugsweise bei konstanter Temperatur aufzubewahren und zu befördern, wobei vom 18. Tag nach dem Legen an, eine Temperatur von + 5 °C bis + 8 °C einzuhalten ist.

Eier dürfen nur innerhalb von 21 Tagen nach dem Legen an den Verbraucher abgegeben werden und müssen durch die Packstelle auf der Verpackung leicht lesbar und deutlich sichtbar mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum und der Angabe „Verbraucherhinweis: Bei Kühlschranktemperaturen aufzubewahren – nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatum durcherhitzen“ gekennzeichnet sein.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum darf die Frist von 28 Tagen nicht überschreiten. Wenn Hühnereier noch nach dem 22. Tag nach dem Legen als Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden sollen, darf dies nur in Form der Klasse C (ausschließliche Verarbeitung durch die Industrie) geschehen.

Bebrütete Eier dürfen als Lebensmittel nicht in Verkehr gebracht werden.

Zum Verzehr bestimmte Enteneier dürfen nur dann zum Verkauf vorrätig gehalten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden, wenn sie auf der Verpackung leicht lesbar und deutlich sichtbar mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum gemäß § 7 der Lebensmittelkennzeichnungs-Verordnung versehen sind und die Angabe tragen: „Verbraucherhinweis: Vor Verzehr 10 Minuten durcherhitzen“.

Auch die Anforderungen an roheihaltige Lebensmittel in Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung wurden aus der Hühnerei-Verordnung übernommen. Es bleibt somit die Forderung, das in Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, Lebensmittel die dort unter Verwendung von rohen Bestandteilen der Hühnereier hergestellt und nicht einem Erhitzungsverfahren zur Abtötung der Salmonellen unterzogen worden sind, nur an Verbraucher abgeben dürfen, wenn

diese Lebensmittel zum unmittelbaren Verzehr an Ort und Stelle bestimmt sind und,

a) sofern es sich um bestimmungsgemäß erwärmt zu verzehrende Lebensmittel handelt, die Abgabe nicht später als 2

Stunden nach der Herstellung erfolgt,

b) sofern es sich um bestimmungsgemäß kalt zu verzehrende Lebensmittel handelt, diese innerhalb von 2 Stunden nach der Herstellung entweder auf eine Temperatur von höchstens + 7 °C abgekühlt, bei dieser oder einer niedrigeren Temperatur gehalten und innerhalb von 24 Stunden nach der Herstellung abgeben werden oder tiefgefroren, bei dieser Temperatur gehalten und innerhalb von 24 Stunden nach dem Auftauen abgegeben werden, wobei die Temperatur von + 7 °C nicht überschritten werden darf.

Ein Erhitzungsverfahren im Sinne dieser Verordnung ist ein Verfahren, das sicherstellt, dass Salmonellen abgetötet werden. Wer eine Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung für alte und kranke Menschen oder Kinder betreibt, muss Lebensmittel die er dort unter Verwendung von rohen Bestandteilen der Hühnereier hergestellt hat, vor deren Abgabe zum Verzehr unter Beachtung der Vorschriften des § 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung einem Erhitzungsverfahren unterziehen das sicherstellt, das Salmonellen abgetötet werden. Auch diese Forderung war in der Hühnerei-Verordnung enthalten.

Die gesetzlich vorgeschriebene Einbehaltung von Rückstellproben bei Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung ist ebenfalls geblieben. Sie kommt bei einer Menge, die 30 Portionen überschreitet, zum Tragen. Die Rückstellproben sind bei einer Temperatur von max. + 4 °C über einen Zeitraum von 96 Stunden, ab Zeitpunkt der Abgabe an den Verbraucher, aufzubewahren. Die Proben sind mit dem Datum und der Stunde des Herstellungszeitpunktes zu kennzeichnen und der zuständigen Behörde auf Verlangen auszuhändigen.

Weitere Informationen erhalten Sie bei: REWE-Großverbraucher-Service, Mainz oder unter www.rewe-gvs.de

Quelle: Verordnung über die hygienischen Anforderungen an Eier, Eiprodukte und roheihaltige Lebensmittel (Eier- und Eiprodukte-Verordnung, www.juris.de, „Eier- und Eiprodukte-Verordnung vom 17. Dezember 1993 (BGBl. I S. 2288), zuletzt geändert durch Artikel 4 der Verordnung vom 9. November 2004 (BGBl. I S. 2791)“

testo

Zeichen setzen für die Zukunft

testo 265

Ölwechsel fällig?

Ein zu früher Frittieröl-Wechsel kostet Sie unnötig Geld, ein zu später Wechsel kostet Sie Kunden (denen es nicht schmeckt). Das zuverlässige Bestimmen des **optimalen Ölwechsel-Zeitpunkts ist ganz einfach.**

Das elektronische Frittieröl-Messgerät testo 265 misst die Qualität direkt im heißen Öl. Auch mehrere Fritteusen hintereinander - ohne Abkühlungspausen! Die Reinigung erfolgt dank abnehmbarer Sensor-Schutzkappe sehr schnell und einfach.

Getestet und empfohlen vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure.

Am besten gleich im Fachhandel bestellen: **www.testo.de/handel**

testo AG · Testo-Str. 1 · 79853 Lenzkirch
Tel. 07653 681-700 · Fax 07653 681-701
www.testo.de/lebensmittel · E-Mail: vertrieb@testo.de

Vom Weltall in die Gastronomie

Temperatur-Messung als Qualitätsgarant

Fotos: Testo

Die gute Qualität, ein niedriger Keimgehalt und ein guter Geschmack waren für Lebensmittel eigentlich schon immer selbstverständlich. Dennoch sind Rohstoffe und fertige Lebensmittel, die gelagert, transportiert und zubereitet werden, Gefahren ausgesetzt. Berichte über Lebensmittelvergiftungen lenken nicht nur das Interesse der Öffentlichkeit auf sich, sondern stellen die Gefahren im Umgang mit Lebensmitteln dar.

Das gilt besonders jetzt in den Sommermonaten. Bei hochsommerlichen Temperaturen verdoppelt sich die Zahl der Keime auf Lebensmitteln innerhalb von 15 bis 20 Minuten. In wenigen Stunden können sich bereits Millionen von Bakterien auf den Lebensmitteln tummeln. Jedes Jahr werden in Deutschland 200.000 lebensmittelbedingte Erkrankungen gemeldet. Mehr als 60.000 davon sind durch Salmonellen verursacht.
Durch zuverlässige Temperatur-Messung kann die Salmonellengefahr vermieden werden.
Im Jahr 2004 trat eine ganze Reihe von EU-Verordnungen in Kraft, die ab 01.01.2006 gültige Gesetze sind und auch dementsprechend kontrolliert werden. Die Basis dieser Richtlinien ist das HACCP-Konzept. Es ist inzwischen weltweit bekannt und wird in nahezu allen Regionen im Lebensmittelbereich angewendet. Ein bedeutender Teil von HACCP ist die Temperaturkontrolle.
Wichtig ist, dass die vom Gesetz vorgeschriebenen Temperatur-Messungen regelmäßig durchgeführt und im Rahmen des Eigenkontroll-Konzepts auch dokumentiert werden.
So können die Gastronomen den Lebensmittelkontrolleuren immer schwarz auf weiß beweisen, dass sie die geforderten Richtlinien und Verordnungen zuverlässig erfüllen.

Pflichten für den Lebensmittel-Unternehmer

Für wen gilt die neue EU-Verordnung?
Die Verordnung gilt für alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen für Lebensmittel und für Ausfuhren. Gelten auch für die Ur-Produktion gewisse Einschränkungen, so sind Produktion, Transport, Lagerung und Verteilung (Handel, Gastronomie, Hotellerie, etc.) betroffen. Eine zentrale Stellung nimmt in den neuen Verordnungen der Lebensmittel-Unternehmer ein.

Wer ist Lebensmittel-Unternehmer?
Lebensmittel-Unternehmer ist jeder, der eine mit Produktion, Verarbeitung oder Vertrieb von Lebensmitteln im Zusammenhang stehende Tätigkeit ausführt. Dabei spielt es keine Rolle, ob diese Unternehmen auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht und ob sie öffentlich oder privat sind.

Dokumentation
Die Lebensmittel-Unternehmer haben die Pflicht:
a) gegenüber den zuständigen Behörden den Nachweis zu erbringen, dass sie den Anforderungen der Verordnung entsprechen,
b) sicher zu stellen, dass die Dokumente, aus denen die gemäß diesem Artikel entwickelten Verfahren hervorgehen, jederzeit auf dem neuesten Stand sind,
c) die übrigen Dokumente und Aufzeichnungen während eines angemessenen Zeitraums aufzubewahren.

Wareneingang		Lagerung
≤ +7 °C	Frischfleisch (Huftiere, Großwild)	≤ +7 °C
≤ +4 °C	Frischgeflügel, Hasentiere, Kleinwild	≤ +4 °C
≤ +3 °C	Innereien	≤ +3 °C
≤ +2 °C	Hackfleisch (aus EU-Betrieben)	≤ +2 °C
	Hackfleisch (vor Ort hergestellt und verkauft)	≤ +7 °C
≤ +4 °C	Fleischzubereitungen (aus EU-Betrieben)	≤ +4 °C
	Fleischzubereitungen (vor Ort hergestellt und verkauft)	≤ +7 °C
≤ +7 °C	Fleischwaren, Feinkost	≤ +7 °C
≤ +2 °C	Frischfisch	≤ +2 °C
≤ +7 °C	Räucherfisch	≤ +7 °C
≤ -12 °C	Fleisch, Fisch gefroren	≤ -12 °C
≤ -18 °C	tiefgefroren	≤ -18 °C
≤ -18 °C	Tiefkühlprodukte	≤ -18 °C
≤ -18 °C	Speiseeis	≤ -18 °C
≤+10 °C	Molkereiprodukte empfohlen	≤ +7 °C
≤ +7 °C	Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung	≤ +7 °C
+5...+8 °C	Eier (ab dem 18. Legetag)	+5...+8 °C

Rückstellproben	
Mind. 1 Woche aufbewahren bei	≤ -18 °C

Warme Küche	
Durcherhitzen (Kerntemperatur)	> +70 °C
Aufbewahrung bis zur Ausgabe	> +65 °C

Kalte Küche	
Aufbewahrung bis zur Ausgabe	< +7 °C

Speisenausgabe	
Warme Speisen	
Zur baldigen Ausgabe	≥ +65 °C
Kalte Speisen	
Feinkost, Rohkost, Aufschnittplatten	≤ +7 °C
Unkonservierte Salate, Dressings (Milch, Ei), Desserts	≤ +7 °C
Speiseeis	≤ -12 °C

Desinfektions-einrichtungen	
Wasser	≥ +82 °C

Hier einige Beispiele für Temperaturempfehlungen

Eine besondere Rolle kommt dabei der regelmäßigen Kontrolle und Dokumentation der Temperatur zu. Die Temperatur, die Zeit und die relative Feuchte sind die wichtigsten Messgrößen für die Qualität von Lebensmitteln.

Deshalb braucht der Gastronom verschiedene Messgeräte, je nach Einsatzgebiet: Stichprobe oder Langzeitkontrolle. Bestens bewährt haben sich dabei die elektronischen Messgeräte, an die unterschiedliche Messfühler (Sensoren) angeschlossen werden können. Für die schnelle Stichprobe gibt es kompakte Einhand-Messgeräte zum Einstechen in die Lebensmittel.

Anforderungen an Temperatur-Messgeräte und Datenlogger
Neben den Richtlinien und Verordnungen für Lebensmittel-Unternehmer gibt es auch für die Hersteller von Messgeräten zwischenzeitlich Vorschriften, die sich mit den technischen Eigenschaften und Mindestanforderungen an Messgeräte und Datenlogger auseinandersetzen. Dies war notwendig, um eine einheitliche Regelung bezüglich Messabweichungen, Aufzeichnungsdauer, Schutz gegen Schmutz und Wasser, usw. zu erhalten. Die EU-Verordnung 37/2005 mit dem Titel „Überwachung von Temperaturen von tiefgefrorenen Lebensmitteln in Beförderungsmitteln, sowie Einlagerungs- und Lagereinrichtungen“ definiert drei weitere EU-Verordnungen, die Details spezifizieren:

- **EN 12830**
  Anforderungen an Datenlogger
- **EN 13485**
  Anforderungen an Handmessgeräte
- **EN 13486**
  definiert Anforderungen und Methoden wie Datenlogger und Handmessgeräte im Kalibrierlabor zu kalibrieren sind

Die Gastronomen sollten darauf achten, dass die zu beschaffenden Messgeräte diesen Normen genügen und eine entsprechende Typ-Prüfung (Zulassung) durch den Hersteller durchgeführt wurde.

Das neue kompakte Lebensmittel-Thermometer testo 106 mit Alarm entspricht EN 13485
Die neue EU-Verordnung EN 13485 beschreibt die Anforderungen an Thermometer, die an Tiefkühlwaren und Eiskrem in Transport und Lagereinrichtung eingesetzt werden.
Das neue Lebensmittel-Messgerät testo 106 entspricht dieser EU-Verordnung.

- Der angezeigte Ist-Wert kann mit HOLD-Tastendruck im Display festgehalten werden.
- Die Endwerterkennung wird durch Auto-HOLD mit einem optischen Signal angezeigt.
- Bei Über-/Unterschreiten eines eingestellten Grenzwertes gibt es automatisch einen akustischen und optischen Alarm.
- Der TopSafe schützt das Messgerät im manchmal rauen Praxiseinsatz vor Schlag, Schmutz und Spritzwasser.

Allround-Thermometer
Das schnelle, genaue Temperatur-Messgerät testo 926 ist ideal für die Gastronomie. Durch die optionale Schutzhülle TopSafe ist es verschmutzungsunempfindlich. Neben dem Ermitteln von Minimal- und Maximalwerten können per Testo-Protokolldrucker zur Dokumentation vor Ort Messwerte ausgedruckt werden. Zusätzlich zur breiten Palette von klassischen Fühlern mit Leitung kann optional ein drahtloser Funkfühler gleichzeitig eingesetzt werden.

Frittieröl wechseln oder noch nicht?
Das elektronische Frittieröl-Messgerät testo 265 hilft in der Gastronomie, die Frittieröl-Qualität zu messen. Beim testo 265 muss die Fettart nicht eingestellt werden. Es misst elektronisch direkt im heißen Öl. Auch mehrere Fritteusen hintereinander – ohne Abkühlungspausen! Nach nur 10 Sekunden zeigt das Gerät den Qualitätszustand des Frittieröls und die Temperatur. Das Überschreiten eingestellter Grenzwerte wird durch eine farbige Leuchtdiode signalisiert. Die Reinigung

erfolgt dank abnehmbarer Sensor-Schutzkappe sehr schnell und einfach.

Frisch gezapft

Hygienische Anforderungen an Getränkeschankanlagen nach DIN 6650-6

Wie nahezu alle Lebensmittel können Getränke durch Mikroorganismen verderben. Eine ideale Nahrungsquelle für Kleinstlebewesen sind Produktreste und Ablagerungen, die auch in Schankanlagen vorkommen können. Der Normenausschuss „Getränkeschankanlagen“ beim Deutschen Institut für Normung e.V. (DIN) hat Normen erarbeitet, die konkrete Aussagen über die Hygiene bei Getränkeschankanlagen beinhalten. Seit der Aufhebung der Getränkeschankanlagenverordnung (SchankV) im Juni 2005 liegt es in der alleinigen Verantwortung des Betreibers, in welchen Fristen er seine Schankanlage reinigt. Der Zeitpunkt für den Reinigungsprozess richtet sich nach den auszuschenkenden Getränken, die individuell anfällig sind für mikrobiologischen Verderb.

Als Orientierung für die regelmäßige Reinigung der getränke- und grundstoffführenden Bauteile der Anlage sowie Zapfarmaturen dient die Norm DIN 6650-6 „Getränkeschankanlagen, Teil 6: Anforderungen an Reinigung und Desinfektion“.

Wissenschaftliche Studien weisen nach, dass eine mindestens 14-tägige Reinigung für eine optimale Hygiene bei Getränkeschankanlagen nicht ausreicht. Bier beispielsweise ist in einem angeschlagenen Fass nicht lange haltbar. Auch hohe Umgebungstemperaturen oder lange Schankpausen können ein Getränk nachteilig verändern. Darüber hinaus wird eine Reinigung immer dann notwendig, wenn erkennbar ist, dass sich das Getränk verändert bzw. die Anlage oder Bauteile wie z. B. Zapfarmatur oder Leitungsanschluss verschmutzt sind. Zu beachten ist hierbei, dass Normen nicht verbindlich sind wie Vorschriften, jedoch bei (gerichtlichen) Auseinandersetzungen herangezogen werden können.

Für den technischen Teil der ehemaligen SchankV gilt nach wie vor die Betriebssicherheitsverordnung (BetrSichV), die unter anderem die wiederkehrende Prüfung,

Foto: Bitburger

Damit es so gut schmeckt, muss man einiges beachten.

Sicherheitsüberprüfung, Gefährdungsbeurteilung und schriftliche Dokumentation regelt.

Nach dem Wegfall der SchankV ist eine zweijährliche Hygieneüberprüfung durch einen Sachkundigen nicht mehr erforderlich, da es diesen aufgrund der entfallenen Rechtslage für Getränkeschankanlagen rechtlich gesehen nicht mehr gibt.

Auch das Führen eines Betriebsbuches ist nicht mehr erforderlich. Stellen die Behörden bei einer Kontrolle jedoch hygienische Missstände fest, wird dies mit empfindlichen Bußgeldern geahndet. Sollte es sogar zu Unfällen oder Schäden durch die Anlage kommen, z. B. durch eine Druckexplosion oder Kohlendioxidvergiftung, muss der Betreiber beweisen können, dass er alles richtig gemacht hat (Beweislastumkehr). Die Ergebnisse der Prüfungen müssen dokumentiert und mindestens bis zur nächsten Prüfung aufbewahrt werden. Brancheninsider empfehlen allen Gastronomen eindringlich, daran zu denken, dass der Betreiber in allen Belangen wie Technik, Produktqualität, Reinigung und Hygiene für seine Schankanlage und für seinen gesamten Betrieb allein verantwortlich ist.

Orientierungswerte für Reinigungsintervalle nach DIN 6650-6	
Fruchtsaft, Fruchtnektar, Fruchtsaftgetränke	täglich
stilles Wasser, alkoholfreies Bier	alle 1 – 7 Tage
Bier	alle 7 Tage
kohlensäurehaltiges Wasser, kohlesäurehaltige und alkoholfreie Erfrischungsgetränke, Wein	alle 7 – 14 Tage
Getränkegrundstoff und Spirituosen	30 – 90 Tage:

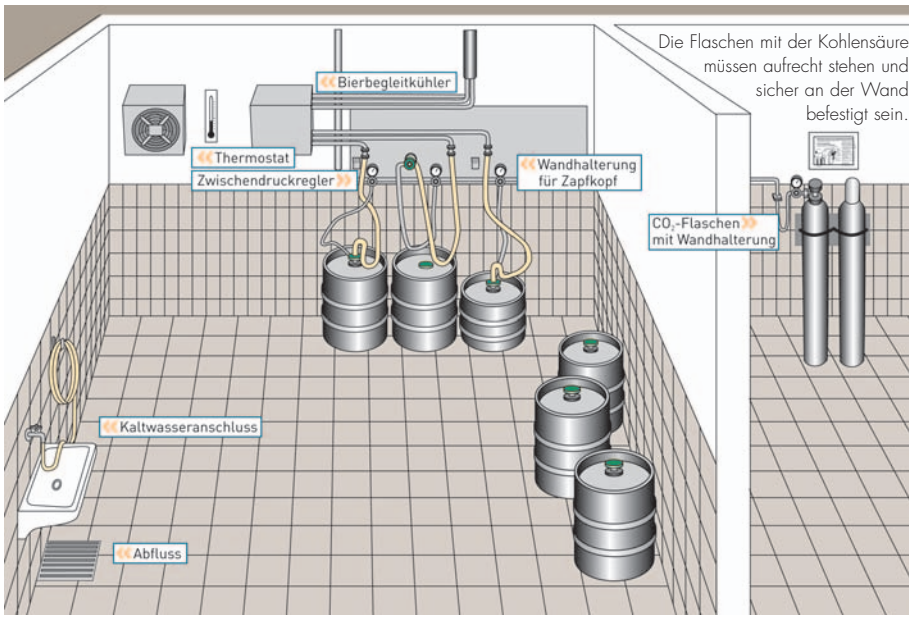
Lagerung

Ob es in einer Gaststätte ein wirklich gepflegtes Pils gibt, hängt nicht allein davon ab, ob man sich dort auf die Kunst des Zapfens versteht. Bierpflege fängt vielmehr im Keller an. Denn die richtige Kühlung und der richtige Druck entscheiden mit über die perfekte Schaumkrone, die das Herz jedes Bierkenners höher schlagen lässt. Da es sich bei Bier um ein Lebensmittel handelt, müssen Sie als Wirt für Ihren Bierlagerraum/ Bierkeller eine Reihe von hygienischen Regeln beachten.

AUSSTATTUNG:

Das muss sein

- Ein wasserundurchlässiger Fußboden wie zum Beispiel ein fugenloser Kunstharzboden oder Bodenfliesen.
- Abwaschbare Wände, gefliest oder glatt verputzt und mit Scheuerfester Farbe gestrichen.
- Wasseranschluss und -ablauf sinnvoller weise mit Becken sowie ein Bodenablauf.
- Eine Tür, die sich auch im abgeschlossenem Zustand leicht von innen zu öffnen ist.



So sieht ein vorbildlicher Bierkeller aus: Die Wände sind gefliest, der Boden ist wasserundurchlässig. Es gibt einen Wasseranschluss und –ablauf mit Geruchsverschluss. Die CO2-Flaschen stehen in einem gesonderten und belüfteten Raum.

KÜHLUNG:

So bleibt Bier frisch

Im Interesse der Qualität muss Fassbier kühl gelagert werden. Nur bei der für die jeweilige Schankanlage ermittelten Lagertemperatur behält das angeschlossene Fass seine Frische.

Als Alternative zu einem Bierkühlraum kann eine Fasskühlbox aufgestellt werden.

HANDLING:

First in – first out

Auch bei guter Kühlung ist Bier nur begrenzt haltbar. Jedes Fass ist daher mit einem Abfülldatum gekennzeichnet. Unabhängig davon sollte ein Fass, nachdem es angeschlossen wurde, innerhalb von drei Tagen verzapft sein.

Halten Sie Ordnung in Ihrem Bierkeller und stellen Sie die Fässer in der Reihenfolge des Abfülldatums auf. So behalten Sie die Übersicht und können sicher sein, dass Ihnen kein Bier alt wird (first in – first out).

Und noch etwas – bestellen Sie so rechtzeitig, dass das Bier nach der Lieferung ein bis zwei Tage Zeit hat, sich an die Lagertemperatur anzugleichen, bevor Sie es ausschenken.

TIPP

Eisansatz am Verdampfer der Kühlanlage ist kein Zeichen guter Kühlung, sondern er treibt nur Ihre Stromrechnung in die Höhe. Tauen Sie die Kühlung deshalb immer wieder ab. Die beste Lösung ist eine Automatik, die das Abtauen regelmäßig für Sie erledigt.

Vom Keller zur Theke

SICHERHEIT:

Oberstes Gebot

Die Flasche mit Kohlensäure sollte außerhalb des Kühlkellers stehen. Sie muss aufrecht stehen und so befestigt sein, dass sie nicht umfallen kann.
In einer Kohlensäureflasche herrscht selbst bei Kellertemperaturen ein hoher Druck (60 °C und mehr). Daher gelten im Umgang strenge Sicherheitsvorschriften:

- Die Flaschen sind vor zu starker Erwärmung zu schützen.
- Reserveflaschen dürfen nur mit aufgeschraubter Schutzkappe gelagert werden.
- Angeschlossene Flaschen dürfen niemals liegen. Die flüssige Kohlensäure könnte den Druckminderer unbrauchbar machen. Explosionsgefahr!
- Die CO2-Flasche darf in keinem Fall ohne Druckminderer betrieben werden.

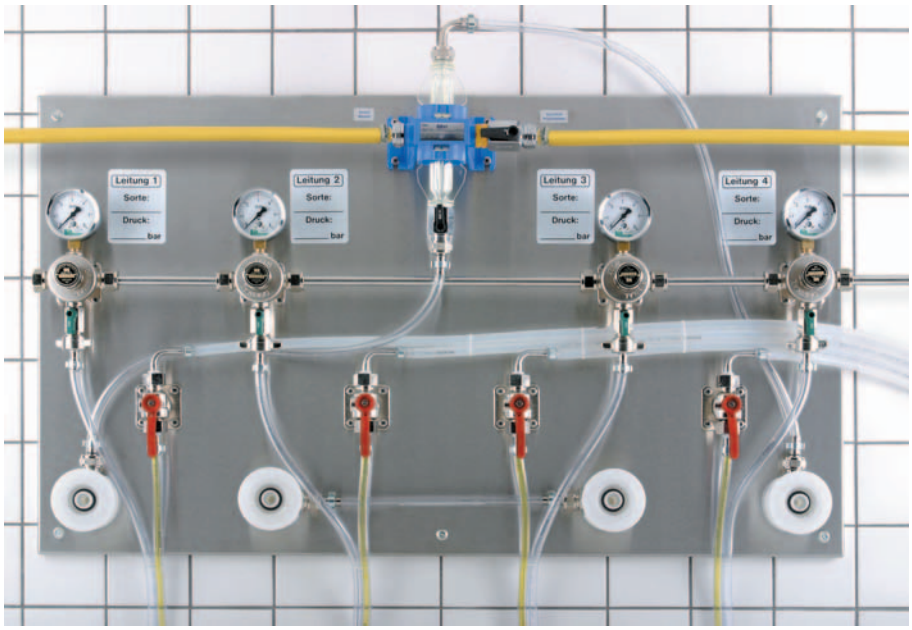
- Defekte Druckminderer sind sofort auszutauschen.
- Niemals am Sicherheitsventil des Druckminderer manipulieren. Es muss verplombt sein.
- Alle Bauteile, Anschlüsse und CO-2 Leitungen müssen regelmäßig auf Dichtheit geprüft werden. Erstickungsgefahr!

LEITUNGEN:

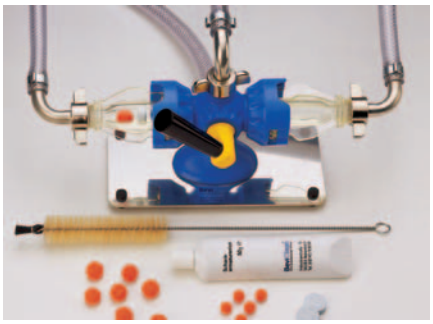
Der richtige Anschluss

Die Leitungen vom Bierkeller zum Tresen dürfen nur steigend verlegt sein. Sie müssen auf der ganzen Länge den gleichen Querschnitt haben und eine SK-Nummer aufweisen.
Sie dürfen weder Knicke noch Quetschungen oder scharfe Krümmungen haben. Durch Decken und Wände müssen sie in Leerrohren verlegt sein.
Wenn Sie mehrere Biersorten am Hahn haben, dann sollten Sie darauf achten, dass Sie für jedes Bier immer die selbe Leitung benutzen.

TIPP
Reinigen Sie die Auslauftülle des Zapfhahns häufiger zwischendurch, auch vor den Augen Ihrer Gäste.



Sorgen Sie für eine eindeutige Kennzeichnung im Bierkeller, damit z. B. aus dem Hahn für alkoholfreies Bier nicht versehendlich Pils fließt.


Die gründliche Reinigung der Bierleitungen lässt sich mit einem professionellen Reinigungsgerät schnell und einfach bewältigen.

REINIGUNG:

Sorgfalt zahlt sich aus

Die gründliche Reinigung der Bierleitungen braucht etwas Zeit, die aber gut investiert ist.
Die Reinigung der Bierleitungen sollte mindestens wöchentlich durchgeführt werden. Die Spülung der Leitungen in der Kombination chemisch (geeignete Reinigungsmittel) und mechanisch (Schwammkugelumlauf) führt zu guten Ergebnissen.

Reinigungsplan

WAS?	WIE?	WANN?	WER?
Zapfkopf (innen und außen)	Mit Trinkwasser spülen	Bei jedem Fasswechsel	Betreiber
Fitting	Mit Trinkwasser ausbürsten und spülen	Bei jedem Neu- und Wiederanschluss des Fasses	Betreiber oder Schankanlagenreiniger
Zapfkopf (innen und außen)	Trinkwasser mit geeignetem Reinigungsmittel	Wöchentlich	Betreiber oder Schankanlagenreiniger
Bierleitung	chemisch- mechanisch	Mindestens wöchentlich	Betreiber oder Schankanlagenreiniger
Getränkelagerraum Bierkeller, Fassvorkühler, Kühlzelle, Thekeneinschub	So, dass die Räume und die Einbauten stets in einem hygienisch einwandfreien Zustand sind. Insbesondere müssen Bier- und Getränkereste entfernt werden, um einer Schimmelbildung vorzubeugen		Betreiber

Theke

SAUBERKEIT:

Das Fett muss weg

Fettspuren von der Hand, vom Mund oder vom Küchendunst sind nicht nur eine schlechte Visitenkarte für Ihr Lokal, sie sind auch echte Schaumkiller. Das Fett muss also weg.
Kaltes, klares Wasser schafft das nicht, und gewöhnliche Haushaltsspülmittel enthalten chemische Zusätze, die ebenfalls den Schaum zerstören.
Da helfen nur Spezial-Gläserspülmittel (z. B. Becharein 2000). Sie sind geruchs- und geschmacksneutral und wirken auch

in kaltem Wasser. Nach dem Spülen erkennen Sie am geschlossenen Wasserfilm das perfekt gespülte Glas.

Auch die Personalhygiene darf beim Thema Sauberkeit nicht zu kurz kommen.

- Regelmäßig Hände waschen
- Saubere Arbeitskleidung tragen
- Hinter der Theke nicht rauchen, nicht essen
- Nicht mit offenen Wunden arbeiten

Was ein guter Gastwirt niemals tut

- Bier auf Vorrat zapfen, dabei verliert das Bier an Frische und wird frühzeitig warm.
- Halbvolle Gläser zusammenschütten, den aus zwei schalen Bieren wird niemals ein frisches.
- Mit Tropfbier auffüllen. Für Tropfbier gibt es nur eine Verwendung: Den Ausguss.
- „Nachtwächter" ausschenken. Bier was über Nacht in der ungekühlten Leitung gestanden ist warm und schal – nichts. was man seinen Gästen anbieten darf.
- Einen Schaumabstreifer benutzen. Das ist unappetitlich und unhygienisch.

ZAPFEN:

Gewusst wie

Ein perfekt gezapftes Pils macht jedem Wirt Ehre, und der Gast sieht sofort: Hier versteht man sein Handwerk. Wie man einem guten Pils die Krone aufsetzt, das ist kein Geheimnis, sondern eine Kunst, die erlernbar ist.

„Fassfrischer Geschmack"

1. Tauchen Sie das Glas vor dem Zapfen in kaltes Wasser, um evtl. Staubpartikel auszuspülen und um es abzukühlen. Wenn das Glas warm ist, verliert das Bier Kohlensäure und wird schnell schal.
2. Halten Sie das Glas schräg unter den Zapfhahn, damit das Bier an der Wand des Glases entlang laufen kann, und so wenig wie möglich an Kohlensäure verliert. Beim ersten Zapfschritt sollte das Glas mindestens halb voll sein.
3. Nach etwa einer Minute können Sie nachzapfen. Die Auslauftülle dabei nicht eintauchen sondern über die Schaumkrone halten, weil sonst Luft ins Bier gedrückt wird.
4. Nach einer weiteren Minute können Sie dem Bier mit einem Schuss die Krone aufsetzen.

Auszüge aus der Broschüre „Gepflegtes Bit – Praxiswissen für die Gastronomie"

Reinigungsplan

WAS?	WIE?	WANN?	WER?
Zapfhahn, Auslauftülle (innen und außen)	Trinkwasser, Zapfhahnbürste, Handpumpe	Mindestens täglich, nach Betriebsschluss und vor Betriebsbeginn	Betreiber
Zapfhahn (außen)	Trinkwasser, Zapfhahnbürste,	Mindestens täglich, nach Betriebsschluss und vor Betriebsbeginn	Betreiber
Schanktisch und Gläserspülbürsten	Trinkwasser mit geeignetem Reinigungsmittel	Mindestens täglich	Betreiber
Zapfhahn (innen)	Trinkwasser, Zapfhahnbürste, geeignetes Reinigungsmittel	Wöchentlich	Betreiber oder Schankanlagenreiniger

Promotion

Restaurant & Gast • Hotel & Gast • Fachkraft & Gast

Neuauflagen 2008 als Medienpakete: Buch + CD + Web

Die Neuauflagen von Restaurant & Gast, Hotel & Gast und Fachkraft & Gast sind inhaltlich überarbeitet und zeigen sich im modernen Layout als Medienpakete:

Die Bücher enthalten jeweils die Inhalte für die gesamte Ausbildung. Sie können im berufsübergreifenden Unterricht auch nebeneinander eingesetzt werden: identische Inhalte für die ersten beiden Unterrichtsjahre auf identischen Seiten. Bei der methodisch-didaktischen Konzeption steht die Unterstützung des handlungs- und lernfeldorientierten Unterrichts im Vordergrund.

Die beigelegten CDs enthalten nützliche Software-Produkte: Ein elektronisches Prüfungstraining, die Bilder der Bücher, Rezepte-Software mit Nährwert-Berechnung, Fachwörterbuch.

www.hotel-restaurant-kueche.de – Websites zu den Büchern als umfassende Informations- und Austauschplattform. Support für CD und Bücher, Diskussionsforum, wertvolles Zusatzmaterial für CD-Nutzer, Auszubildende und Lehrkräfte.

Fachbuchverlag Pfanneberg
Autor: Metz/Grüner/Kessler
Bibliografische Angaben:

Restaurant & Gast
10. Auflage 2008,
673 Seiten, reich bebildert,
4-farbig, 18 x 25,5 cm,
gebunden, MIT CD-ROM
ISBN 978-3-8057-0580-6
Preis: 30,00

Hotel & Gast
11.Auflage 2008,
683 Seiten, reich bebildert,
4-farbig, 18 x 25,5 cm,
gebunden, MIT CD-ROM
ISBN 978-3-8057-0571-4
Preis: 30,00

Fachkraft & Gast
8. Auflage 2008,
576 Seiten, reich bebildert,
4-farbig, 18 x 25,5 cm,
gebunden, MIT CD-ROM
ISBN 978-3-8057-0581-3
Preis: 28,80

Motivierte Mitarbeiter sind engagierter

Zufriedenheit des Personals ist stark abhängig vom Führungsverhalten

Foto: Sara Lee

Motivierte Servicekräfte, die sich mit dem Betrieb identifizieren, sind maßgeblich am gastronomischen Erfolg beteiligt. Voraussetzung dafür ist die Fähigkeit des Gastronomen, die eigenen Mitarbeiter immer wieder aufs Neue zu begeistern und zu motivieren.

In kaum einer Branche wird auf Service so großer Wert gelegt, wie bei Hotels und Gastronomiebetrieben. Hier sind Gäste und Kunden in besonderem Maße sensibilisiert. Zufriedene Kunden sind eine Voraussetzung für den unternehmerischen Erfolg, zumal das gastronomische Geschäft stark durch saisonale Schwankungen und schwindende Stammgäste geprägt ist.
Das Gewinnen neuer Gästegruppen hat deshalb höchste Priorität. Zu selten wird jedoch der Zusammenhang zwischen der Zufriedenheit der Gäste und der Zufriedenheit der Mitarbeiter erkannt. Teamarbeit sollte deshalb stets im Mittelpunkt eines gastronomischen Betriebes stehen.

Das Bochumer Institut für angewandte Kommunikationsforschung hat in einer Studie über verschiedene Gastronomie-Konzepte herausgefunden, dass in Szeneobjekten 32 Prozent der Gäste die Tischbedienung und immerhin 14 Prozent die Thekenbedienung bemängeln. Bei der Tischbedienung kritisieren 92 Prozent die fehlende Aufmerksamkeit, 79 Prozent empfinden das Personal als zu langsam. Im Thekenbereich beschreiben immerhin noch 59 Prozent die Bedienung als unsympathisch, 57 Prozent als zu langsam und 51 Prozent gar als arrogant.

Mitarbeiter immer wieder aufs Neue begeistern

Wichtig für guten Service und somit für den gastronomischen Erfolg sind deshalb motivierte Mitarbeiter, die sich mit dem Betrieb identifizieren und ihr Können im Sinne der gesetzten Ziele täglich neu einsetzen. Das gewährleistet erhöhte Kundenzufriedenheit und damit eine verstärkte Kundenbindung. Voraussetzung dafür ist die Fähigkeit des Betriebsinhabers, die eigenen Mitarbeiter immer wieder aufs Neue zu begeistern und zu motivieren.

Wichtig ist es, Motivationsdefizite zu erkennen und abzubauen und mit entspre-

Positiv denkend durch den Tag

Manchmal gibt es Tage, an denen einfach nichts rund läuft: Wenige Gäste, kaum Einnahmen, dafür jede Menge laufende Kosten. Und kein Tip motiviert einen, nichts kann einen anregen. Damit Betriebsinhaber trotzdem motiviert sind, sollten sie eigene Leistungen anerkennen und damit wertschätzen. Es hilft beispielsweise:

- Zunächst einmal herauszufinden, was einen persönlich besonders motiviert.
- Einen verkorksten Tag für sich zu nutzen und das Beste daraus zu machen.
- Sich mit Hilfe von Visualisierungen vorzustellen, wie eine Aufgabe mit Freude und Elan erledigt wird, wie gut und erleichtert man sich danach fühlt.
- Sich auf keinen Fall ständig selbst einreden, z. B. sich „nicht konzentrieren zu können“, oder „diese Aufgabe nie bewältigen zu können“. Diese Denkweise führt dazu, sich darauf zu programmieren, keine Lust zu haben, zu scheitern oder weiter unmotiviert zu sein. Besser ist es dagegen, sich einzureden, dass „die Aufgabe Spaß macht“, dass sie „ganz schnell erledigt ist“ oder dass es „ein Kinderspiel ist“. Das Unterbewusstsein wird so auf die neuen nützlichen Gedankengänge programmiert.
- Sich für erfüllte Aufgaben zu belohnen (z. B. Kinobesuch, CD, Sportkarten, etc.).
- Ein organisierter Tagesablauf. Mit überschaubaren Arbeitsaufgaben fällt es leichter, überhaupt anzufangen. Ein konkreter Arbeitsplan mit Angaben, was und in welcher Zeit zu erledigen ist und gegebenenfalls mit der Belohnung für eine besondere Aufgabe. Unangenehme Aufgaben sollten zuerst erledigt werden, nicht geschaffte Tätigkeiten auf den nächsten Tag übertragen werden.
- Emotional stabil zu sein. Barrieren und Widerstände bei der Gründung werden leichter gemeistert, Absagen von Kunden und andere Misserfolge werden leichter weggesteckt. In kritischen Situationen bewahren emotional stabile Personen einen kühlen Kopf.

chenden Konzepten Kräfte beim Personal freizusetzen. Eine hohe Leistungsmotivation besitzen z. B. Menschen, die im Arbeitsleben Herausforderungen suchen und dann zufrieden sind, wenn sie solche Aufgaben bewältigen können. Die Teamplayer werden auf diese Weise stets zur geistigen Mitarbeit und Kreativität angeregt. Dadurch steigt die Motivation und gleichzeitig auch die Kompetenz, der Gestaltungsspielraum und die Verantwortung des Einzelnen. Die Mitarbeiter tragen so wesentlich zum Erfolg bei und werden zum „Mitunternehmer“. Macher sind übrigens davon überzeugt, dass gute Leistungen zum Ziel führen. Bei der Motivation seines Personals ist jeder Gastronom tagtäglich gefordert, da die Gäste nicht nur erfahrener und sensibler werden, sondern auch immer neue Anforderungen an die gastronomische Dienstleistung stellen (und es gibt keinen Berufszweig, der auch nur annähernd eine so hohe Fluktuation bei den Mitarbeitern hat, wie die Gastronomie).

70 % aller Mitarbeiter haben innerlich bereits gekündigt

Nach einer 2004 erfolgten Umfrage des Beratungshauses Gallup unter Arbeitnehmern, sind 70 Prozent aller deutschen Mitarbeiter unzufrieden mit ihrem Job und haben bereits innerlich gekündigt, d. h., sie sind demotiviert. Menschen mit Lebens- und Führungserfahrung wissen jedoch: Ein Betrieb oder Unternehmen, das ein Motivationsproblem hat, hat zunächst ein Führungsproblem. Eng verknüpft mit der Mitarbeitermotivation ist deshalb das eigene Führungsverhalten des Chefs/der Chefin, welches sich mit Hilfe einiger Führungsfragen bestimmen lässt.

- Habe ich das Gefühl, dass es in meiner Gaststätte, meinem Restaurant, Bistro, Imbiss, etc., mit der Kommunikation stimmt?
- Habe ich Freude an der Führung und im Umgang mit Menschen?
- Bin ich in der Lage, meine Mitarbeiter positiv in Bewegung zu halten?
- Habe ich die Begabung, auf mein Personal als Vorbild und Vormacher zu wirken?
- Bin ich von einmal beschlossenen Lösungsideen begeistert und in der Lage, diese Begeisterung auf meine Mitarbeiter zu übertragen?
- Ist meine Arbeitsmoral für andere nachahmenswert oder muss ich evt. an meinem Stil etwas ändern?
- Habe ich Verständnis für die oft vollkommen andere Wertvorstellung meist jüngerer Menschen?
- Bin ich in Krisenzeiten psychisch und physisch belastbar, um gerade auch dann Vorbild sein zu können für meine Mitarbeiter?

Mitwirkung gewünscht

Mitarbeiter wollen nicht mehr lediglich als Erfüllungsgehilfen gesehen werden, sondern aktiv an der Gestaltung des Betriebes mitwirken. Sie suchen aufrichtige Anerkennung, Wertschätzung, Respekt und Herausforderung. Junge, aktive Menschen sind sogar bereit, einen geringeren Verdienst in Kauf zu nehmen, wenn sie über-

Bindi, der Marktführer für italienische Spezialitäten bietet Ihnen eine große Auswahl an:

- typisch italienische Spezialitäten
- Riegel-Spezialitäten
- original ital. Gelato
- Minis süß und pikant
- Croissants / Gebäcke
- Torten- und Kuchen-Spezialitäten
- halbgefrorene Mono-Desserts
- portionierte Eis-Desserts
- portionierte Premium-Desserts
- Snacks und Pasta

Alle Köstlichkeiten sind tiefgekühlt!

bindi-Dessert-Tips

Coppa Crème Brûleé e Frutti di Bosco
auftauen und servieren
...einzigartiges Geschmackserlebnis!

Soufflé al Cioccolato
kurz erwärmen, damit der Schokoladenkern flüssig wird und auf einen Teller mit Vanillesaucenspiegel setzen
...für alle Schokoliebhaber!

bindi
fantasia nel dessert

bindi-DEUTSCHLAND GmbH * Ritterstraße 22 * 33602 Bielefeld
Tel.: 0521-5576780 * Fax: 0521-55767820 * Email: marketing@bindi.de * Internet: www.bindi.de

zeugt sind, etwas Wertvolles zu leisten. Sie legen vermehrten Wert auf Lebens- und Arbeitsqualität. Personal, das sich mit dem Betrieb identifiziert, arbeitet gern und produktiver. Wenn Mitarbeiter

- einen Sinn in ihrer Arbeit sehen,
- die vorgegebenen Ziele auch als eigene Ziele sehen,
- sich mit dem Ruf des Hauses identifizieren können,
- stolz sind auf ihre Leistungen,
- persönliche Anerkennung erfahren,
- Vertrauen und Achtung genießen,
- Verantwortung tragen dürfen für ihre Arbeit,
- geschätzt sind als Mitarbeiter,

sind sie in der Lage, auch 100 % Leistung zu bringen und sich, ihre Arbeit und Leistungen selbst zu kontrollieren. Man muss einer Servicekraft immer das Gefühl geben, dass sie ein Teil des Betriebes und damit ein Teil des Ganzen ist. Motivation allerdings kann nicht mit Gehaltserhöhung gleichgesetzt werden, wie es häufig der Fall ist. Ein erhöhtes Gehalt erscheint nach einem Jahr als Besitzstand. Dauerhafter und somit wichtiger sind immaterielle Anreize, z. B. kooperativer Führungsstil, Vertrauen, Achtung, Delegation und Information. Wenn man einem Mitarbeiter die Möglichkeit einer Fortbildung zukommen lässt, steigt automatisch die Motivation und sein Job wird aufgewertet, seine Persönlichkeit gestärkt. Investiert der Betriebsinhaber darüber hinaus auch in die Gesundheit seines Teams, so bedeutet dies weniger Unfälle und Erkrankungen, weniger Stress und Hektik, gesteigerte Motivation und damit Leistungsfähigkeit.

Promotion

Duni

Mit Wow-Effekten bleibenden Eindruck hinterlassen

Grundlagen der kreativen Tischdekoration

Geschäfte legen größten Wert darauf, ihre Schaufenster zu dekorieren, denn dort werden Kunden mit wenigen Blicken zum Kauf verführt. Gleiches gilt auch für die Gastronomie – der Tisch ist nach wie vor der „Point of Sale“, das Schaufenster des Gastgebers. Ambiente und Tischdekoration sind erste Eindrücke für die Gäste und sind ausschlaggebend für die Entscheidung, ob das Restaurant gewählt wird oder nicht.
Tischdekoration wird weitläufig als Kostenartikel gesehen, ohne zu bedenken, wie maßgeblich ein gepflegtes Tischambiente als Gästemagnet zum „Marketing“ des Betriebes beitragen kann. Wer sich Mühe gibt, auch das Auge seiner Gäste mit Abwechslung zu verwöhnen, der wird gerne auch weiterempfohlen.

Mit Duni Wow-Effekte bieten!

Die vier Saisonprogramme von Duni zum Beispiel machen es kinderleicht, die Dekoration auf Frühling, Sommer, Herbst und Weihnachten abzustimmen. Mitteldecken aus dem stoffähnlichen Material „Dunicel“ im Format 84x84 cm schützen Tische oder Tischtücher und bringen gleichzeitig Frühlings- oder Weihnachtsstimmung. Neuester Trend: „Tête à Tête“- Tischläufer, quer über den Tisch gelegt, verbinden die Gäste gedanklich miteinander. Auch Tischsets eignen sich, bestmöglich jedoch für Frühstück oder Quick-Lunch.

Welche Serviette zu welchem Anlass?

Diese Frage wird häufig gestellt. Wichtig bei der Auswahl ist, aus der Sicht des Gastes zu entscheiden. Die angebotene Serviette wird als erster „Vorgeschmack“ auf die Speisen wahrgenommen, d.h. sie muss zum Preisniveau der Karte passen. Die geeignete Frühstücksserviette ist aus Zelltuch im Format 33x33 oder 40x40, 3-lagig ist hier Pflicht. Zum kostengünstigen Quick-Lunch oder Konferenzmenü wählt man das Format 40x40, 3-lagig oder Duni-Klassikserviette je nach Preisniveau. Im Abendgeschäft steigen die Preise auf der Karte und auch die Anforderungen an die Serviette (Vorspeise, Hauptgang, Dessert). Hier ist die Dunilin-Serviette im Format 40x40 die richtige Wahl.

Kleine Ah´s und Oh´s

Jeder Tisch sollte etwas für das Auge bieten. Kleine Ideen wie mit Kaffeebohnen oder Reis gefüllte Gläser als Teelichthalter, eine interessante Serviettenfaltung, einzelne Rosenblüten in einem Glas mit Wasser zeigen dem Gast, dass sich der Gastgeber ein wenig Mühe für ihn gemacht hat.

Kostenlose Unterlagen zum Thema gibt es bei Duni unter:
Tel. 05461 / 82 - 0
Fax 05461 / 82 - 169 oder
grossverbraucher@duni.de
www.duni.com

Alles in trockenen Tüchern

Handhygiene in der Gastronomie

Wasser, Seife und ein sauberes Handtuch sind das im häuslichen Bad und WC ebenso selbstverständliche wie unzertrennliche Trio auf dem Weg zu frisch gewaschenen und sauberen Händen. In gewerblichen und öffentlichen Waschräumen indes herrscht weniger Einigkeit, insbesondere, was das Händetrocknen anbelangt: Gästen und Mitarbeitern stehen dort in den meisten Fällen Heißlufttrockner, Papier- oder Stoffhandtücher zur Verfügung. Die Betreiber der Waschräume treffen ihre Entscheidung für das eine oder andere System oft spontan. Hygienische oder gar ökologische Kriterien werden kaum beachtet. Dabei trägt das richtige Händetrocknen maßgeblich zur Hygienevorsorge bei – und nicht alle gängigen Lösungen genügen den in der Gastronomie geltenden Richtlinien.

Foto: Metsä Tissue

Vorschriftsmäßige Hygiene

Lebensmittel sind ein idealer Nährboden für Mikroorganismen und können mit Rückständen und Schadstoffen belastet sein, die die Gesundheit gefährden. Besonders auf Hygiene achten müssen nicht nur Lebensmittelhersteller, sondern auch Gastronomiebetriebe, Hotels, Restaurants und Bars: Laut Lebensmittelhygieneverordnung ist jedes Unternehmen, das Lebensmittel herstellt, verarbeitet oder in Verkehr bringt, verpflichtet, die für die Lebensmittelsicherheit kritischen Arbeitsprozesse zu ermitteln, zu überwachen und zu dokumentieren sowie entsprechende Sicherheitsmaßnahmen festzulegen. Zur Vermeidung einer möglichen Kontamination von Speisen und Getränken ist unter anderem vorgeschrieben, dass für Mitarbeiter „geeignete Vorrichtungen zur Ermöglichung einer angemessenen Personalhygiene, Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände sowie hygienische Sanitäreinrichtungen und Umkleidemöglichkeiten zur Verfügung stehen. Ein nicht weniger wichtiges, wenngleich ungeschriebenes Gesetz ist daneben die Bereitstellung sauberer Gästetoiletten: Gepflegte und optisch ansprechende WCs tragen maßgeblich zum positiven Erscheinungsbild bei. Zugleich verhindern hygienisch einwandfreie Waschräume die Übertragung gesundheitsgefährdender Bakterien. Eine der wichtigsten Vorkehrungen zur Vermeidung von Infektionen ist gründliches Händewaschen. Ebenso bedeutend ist das anschließende Händetrocknen, denn erst dadurch lassen sich Bakterien auf der Handoberfläche nachhaltig reduzieren.

Heißluft

Ein Elektroanschluss ist die einzige Voraussetzung für Installation und Betrieb eines Heißlufttrockners – für viele Gastronomiebetreiber ein Grund dafür, ihre Personal- und Kunden-Toiletten damit auszustatten. Die Palette der angebotenen Apparate reicht von plastikumhüllten Heizspiralen mit Ventilator, Gebläsen mit Druckknopfschalter mit automatischer, zeitgesteuerter Abschaltung bis hin zu Metallgehäusen mit Luftfiltern und Annäherungselektronik. Als größter Vorteil von Heißlufttrocknern gilt der geringe Wartungsaufwand – in puncto Hygiene jedoch sind sie die erwiesenermaßen schlechteste Wahl: So warnt unter anderen die Arbeitsgemeinschaft der Wissenschaftlichen Medizinischen Fachgesellschaften in ihren Leitlinien zur Händedesinfektion und Händehygiene vor der „unvermeidlichen Luftverwirbelung mit möglicherweise keimbeladenen Schmutzpartikeln“ und lehnt Lufttrockner daher für das medizinische Umfeld kategorisch ab. Neben hygienischen Defiziten hat das Warmluftgebläse praktische Nachteile: Der Trockenvorgang dauert im Durchschnitt rund 20 Sekunden und damit mehr als doppelt so lange wie mit einem Papier- oder Stoffhandtuch. Hinzu kommt die von den baulichen Gegebenheiten abhängige Geräuschbelästigung in benachbarten Räumen. Da das Gebläse lediglich das Wasser zum Verdunsten bringt, bleiben die beim Waschen nicht vollständig entfernten Seifen- und Schmutzreste auf den Händen kleben. Toilettenpapier als Ersatz für das fehlende Handtuch findet sich daher oft aufgeweicht im Waschbecken wieder.

Papier

Das Angebot von Papierhandtüchern ist vielfältig: Sie werden in Lagen- und Zickzackfalzung sowie als Rollenpapier angeboten und in verschiedenen Spendersystemen bereitgestellt. Papierfalttücher entsprechen zwar den, für den Gastronomiebereich geltenden Hygienevorschriften; auf Grund ihrer unebenen Oberflächenstruktur nehmen sie jedoch Wasser nicht so gut auf wie Tücher aus Stoff. Neben der Trocknungswirkung schätzen Benutzer auch die Hautfreundlichkeit von Papier ungünstiger ein. Größtes Manko ist jedoch das enorme Abfallaufkommen sowie die damit verbundene Umweltbelastung und Verunreinigung der Toiletten: Nicht selten quellen Abfallkörbe in Gäste- und Personal-Toiletten über und gebrauchte Papiertücher landen im Waschbecken oder auf dem Fußboden. Der Verbrauch von Papier ist enorm: In einer Studie der Universität Greifswald kamen weniger als ein Drittel der Probanden beim Händetrocknen mit nur einem einzigen Papierhandtuch aus. Zudem wird Papier oft zweckentfremdet oder falsch entsorgt – die Folgen sind ein zusätzlich steigender Verbrauch, die Verunreinigung oder gar Verstopfung der Toiletten und damit einhergehende hohe Kosten für Reinigung und Reparatur. Ingesamt schlägt sich das hohe Papieraufkommen nicht nur negativ auf das Erscheinungsbild der Waschräume und die Umwelt nieder: Seit Jahren steigen die Preise für Papier in zweistelligen Prozentraten, was auch die Kosten für Papierfalttücher in die Höhe treibt.

Stoffhandtuchrollen

Das Optimum in Sachen Hygiene bieten Stoffhandtuchrollen: Mit Handtuchrollen aus Baumwolle lassen sich Hände schnell und gründlich trocknen. Das benutzte Stück der Handtuchrolle wird bei modernen Handtuchspendern automatisch eingezogen, was eine mehrfache Benutzung ausschließt. Elektronische Systeme machen selbst das manuelle Herausziehen des Stoffhandtuchs überflüssig: Ein integrierter Sensor aktiviert den Spender, sobald sich

Fotos: CWS

Hygieneplus: Moderne Spender geben ohne Berührung ein frisches Stück Handtuchrolle aus.

Der Gast ist König: Das CWS Hygienepaket für die Gastronomie

Seit mehr als 50 Jahren unterstützt CWS, führender Anbieter von professionellen Waschraumhygienelösungen und Premiummarke der CWS-boco International GmbH, Unternehmen aus der Gastronomie in der Ausstattung ihrer Waschräume. Zusammen mit Gesundheits- und Branchenexperten arbeiten die Hygieneprofis kontinuierlich daran, die Hygienestandards in öffentlichen und gewerblichen Waschräumen zu verbessern. In enger Zusammenarbeit mit den Gastronomiebetreibern werden die passenden Lösungen gesucht, um gesetzliche Vorgaben einzuhalten und das sanitäre Angebot für Kunden und Mitarbeiter ganzheitlich zu optimieren. Dazu gehört die Bereitstellung professioneller und den Vorschriften der Lebensmittelhygieneverordnung entsprechender Waschraumlösungen sowie die Beratung der Kunden in allen Hygiene-relevanten Fragen.

Die Lösungen von CWS umfassen eine Vielzahl moderner Waschraumprodukte, die höchsten Hygienestandards entsprechen: Eines der Kernprodukte ist CWS BestCotton, die erste antibakterielle Stoffhandtuchrolle der Welt. In das Baumwollgewebe der Handtuchrolle sind Silberionen integriert. Sie sorgen dafür, dass das Handtuch stets frei von Bakterien ist und die Übertragung von Krankheitserregern beim Händetrocknen verhindert wird.

Waschräume als Visitenkarte: Gepflegte und optisch ansprechende Waschräume tragen maßgeblich zum positiven Erscheinungsbild eines Gastronomiebetriebs bei.

Selbstreinigende Toilettensitze, moderne Seifen- und Duftspender sowie Toilettenpapier-Boxen und Damenhygiene-Behälter garantieren zudem rundum saubere und gepflegte Waschräume. Alle Spender sind in verschiedenen Designs sowie als „Non Touch“-Lösungen für den berührungslosen Gebrauch erhältlich. Auch für ein exklusives Ambiente ist gesorgt: Als erster Hersteller bietet CWS vollständig individuell gestaltbare Handtuch-, Seifen- und Duftspender und ermöglicht es so, die Waschräume passend zur Innenausstattung einzurichten.

Sämtliche Lösungen und Service werden daher im flexiblen Mietservice angeboten. Das Rundum-Angebot umfasst die individuelle Beratung für eine optimale, kosteneffektive Ausstattung mit Waschraumlösungen, die fachgerechte Montage und Verarbeitung sowie die Wartung und Aufbereitung der Spendersysteme und Stoffhandtuchrollen. Weitere Informationen: www.cws-boco.de

ein Gast nähert, und gibt es berührungslos aus. Eingezogen wird das Handtuchstück wie bei der mechanischen Version automatisch nach Gebrauch. Wurde es nicht benutzt, zieht es sich nach einigen Sekunden zurück und verhindert so unnötigen Handtuchverbrauch. Der Stromverbrauch ist dabei gering. Im Vergleich zu Papier weisen die laufenden Kosten keine gravierenden Unterschiede auf, im Gegenteil: Zwar sind Baumwollhandtücher in Material und Herstellung teurer. Aufgrund der Wiederverwendbarkeit ist Stoff bei den laufenden Kosten und gleichzeitig höherer Qualität oft preiswerter als Papier. Auch die vom Hersteller im Fullservice bereitgestellte fachgerechte Aufbereitung der gebrauchten Rollen in eigenen Wäschereien schlägt vergleichsweise gering zu Buche. Hinzu kommt der ökologische Aspekt: Wie eine Studie des deutschen Öko-Instituts im Auftrag der European Textil Service Association (E.T.S.A.) belegt, lassen sich mit Stoffhandtüchern im Vergleich zu Papier insgesamt 63 Prozent Energie, 79 Prozent Abfall und 48 Prozent der klimaschädlichen CO_2-Emmissionen einsparen. Die Gesamtumweltbelastung durch Papier hingegen ist bis zu 2,5-mal größer. Selbst Tücher aus 50 Prozent Altpapier haben das Nachsehen. Zur positiven Umweltbilanz trägt auch bei, dass sich eine Handtuchrolle bis zu 150 Mal zum Händetrocknen nutzen und im Laufe ihres Lebens rund 100 Mal wieder verwenden lässt. Bis zu 40.000 Papiertücher werden so eingespart. Neben Hygiene-, Umwelt- und Kostenaspekten spielt zudem die Nutzerakzeptanz eine wichtige Rolle. Stoffhandtücher bieten den von Handtüchern im eigenen Bad gewohnten „Frottiereffekt“ und sind bis zu vier Mal saugfähiger als Papier. Kein anderes Material nimmt Wasser, Seifen- und Schmutzreste sowie lose Hautpartikel so schnell und zuverlässig auf und hinterlässt dabei immer ein sauberes und gutes Gefühl. Auf der Beliebtheitsskala bei den Nutzern, also Gästen und Mitarbeitern, stehen sie daher ganz oben.

Fazit

Wer auf maximale Hygiene, eine gepflegte Waschraumausstattung und zufriedene Gäste und Mitarbeiter Wert legt und auf zeitintensive Putz- und Reinigungsaktionen verzichten will, der setzt auf Stoffhandtuchrollen.

Nicht nur die nötige Sauberkeit lässt sich damit sicherstellen: Unternehmen tragen so auch zum Schutz der Umwelt bei. Darüber hinaus gibt es zahlreiche weitere Ansätze, die Ausstattung von Sanitärräumen unter hygienischen Gesichtspunkten zu optimieren: Sensor-Armaturen ermöglichen es zum Beispiel, Spülungen, Wasserhähne oder Seifenspender berührungslos zu steuern. Der direkte Hautkontakt mit Oberflächen, auf denen sich Keime und Bakterien ablagern können, wird dadurch vermieden. Mit wenig Aufwand lässt sich also der Hygienestandard deutlich verbessern – zum Wohle der Gäste, Mitarbeiter und des Unternehmens.

Soft Care Foam Schaumseife

Luxus und Wirtschaftlichkeit

Der ergiebige, cremige Schaum von Soft Care Foam fühlt sich sehr angenehm auf der Haut an und vermittelt dem Anwender ein Gefühl von Luxus. Der Schaum wird als weich und sanft auf der Haut wahrgenommen und ist sehr hautschonend. Während der Schaumspender einen ergiebigen, cremigen Schaum generiert, liegt das tatsächliche Dosiervolumen bei nur 0,4ml pro Hub. Soft Care Foam Produkte befinden sich in hygienischen, hermetisch versiegelten Beuteln, so dass die Produkte nicht mit durch Hand oder durch Luft übertragenen Bakterien verunreinigt werden können. Der Spender ist einfach zu installieren und die Kartuschen sind in Sekundenschnelle ausgewechselt. Da nichts tropft, verstopft oder verschmutzt, ist der Spender einfach zu reinigen. Durch das Fenster im Spender ist sofort ersichtlich, wie hoch der Füllstand des Produkts ist. Ein versteckter Schließmechanismus an der Unterseite des Spenders erübrigt den Einsatz von Schlüsseln um den Zugriff auf die Kartuschen durch Unbefugte zu verhindern. www.johnsondiversey.de

Foto: Johnson-Diversey

ParadiseLine. Design und Stil.
Wir bei CWS begreifen die hochwertige Ausstattung von Waschräumen als Wertschätzung von Kunden und Mitarbeitern sowie als „Visitenkarte“ Ihres Hauses. Als Trendsetter in Bezug auf Hygiene, Design sowie maßgeschneiderte Lösungen präsentieren wir Ihnen unsere völlig neue Spendergeneration – ParadiseLine. Die Spendersysteme sind in ausgewählten Farben und Materialien erhältlich und können erstmals kundenindividuell gestaltet werden. Entdecken Sie die unbegrenzten Möglichkeiten!
Telefon: (0 61 03) 309-0
www.cws-boco.de
cws
boco

Saubere Sache

Foto: Meiko

Im Idealfall kann man das Kochen zu den kreativen Tätigkeiten in der Gastronomie zählen. Auch im Einkauf der Ware ist Ideenreichtum gefragt. Am anderen Ende des Zyklus jedoch steht das Spülen und dies gilt oft als unschöne Tätigkeit. Eigentlich zu unrecht, denn das Spülen selbst übernehmen Maschinen, und so mancher Küchenmitarbeiter empfindet das Sortieren und Aufräumen durchaus als befriedigende Aufgabe. Im Vordergrund der Überlegungen zum Spülen stehen jedoch weniger Gedanken an Sinnhaftigkeit und Selbstverwirklichung als schlicht die gesetzlich vorgegebene Pflicht, alle Gegenstände, die mit dem Kochen zu tun haben, hygienisch zu halten.

Die Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) äußert sich nicht direkt zum Thema Spülen, legt aber mit ihren Paragraphen eindeutig fest, dass sauberes Geschirr und Besteck und saubere Gläser und Töpfe nicht nur der Ästhetik wegen gefordert sind. Was Spülmaschinen angeht, darf man davon ausgehen, dass die Hersteller von Gewerbemaschinen Technologien einsetzen, die den gültigen Bestimmungen entsprechen. Abgesehen von diesen rein technischen Gesichtspunkten bleibt zu beachten, dass durch die LMHV auch organisatorische Aufwendungen verlangt werden wie ein Qualitätssicherungssystem und Mitarbeiterschulungen.

Eine gute und gründliche Geschirrreinigung ist also nicht nur aufgrund von optischen und ästhetischen Gründen erforderlich, sondern auch Voraussetzung um den Gästen hygienisch einwandfreie Speisen anbieten zu können. Die Reinigungsergebnisse in Spülautomaten werden von den sogenannten vier Sinnerschen Faktoren bestimmt: Mechanik, Temperatur, Zeit und Chemie.

Mechanik:

Die mechanische Reinigungswirkung wird durch die Stärke der Umwälzpumpe, die Gestaltung des Sprüharmsystems und den Druck des aufgesprühten Wassers beeinflusst. Für besonders hartnäckig anhaftende Reste, wie Krusten in Pfannen und Kochtöpfen hat die Industrie sogenannte Granulatspülmaschinen entwickelt. Hier zirkulieren im Wasserstom Kunststoffkörner mit, die durch das Aufprasseln auf die Töpfe auch festsitzend Eingebranntes ablösen.

Temperatur:

Die Temperatur in der Reinigungsphase sollte möglichst hoch sein, insbesondere bei stärkehaltigen Anschmutzungen. Gleichzeitig bewirkt eine hohe Reinigungstemperatur eine gute Desinfektion. So findet der letzte Spülgang zum Klarspülen durchaus bei über 80 °C statt. Allerdings kann es bei sehr hohen Temperaturen zu einem Materialangriff auf das Reinigungsgut kommen. Professionelles Gastronomiegeschirr hält dies normalerweise aus. Dekore auf Gläsern können jedoch schon ab 55 °C angegriffen werden.

Chemie:

Die Reinigungsmittel unterstützen die Ablösung der Anschmutzungen von den Geschirrteilen und verhindern eine Wiederanlagerung. Je nach spezifischen Anforderungen stehen unterschiedlich zusammengesetzte Mittel zur Verfügung. Reiniger mit Desinfektionskomponenten (auf Basis von Aktivchlor) verbessern die Desinfektionswirkung.

Zeit:

Zu kurze Einwirkzeit bewirkt schlechte Reinigung und Desinfektion. Nur aufgrund des Zusammenwirkens aller vier Faktoren können ausreichend gute Ergebnisse sichergestellt werden. Wird ein Faktor in seiner Wirkung reduziert, müssen die anderen Faktoren optimiert werden.

Außer diesen vier Sinnerschen Faktoren spielt auch die Wasserqualität eine große Rolle. Leitungswasser muss vielerorts, vor

Meiko –

Qualität die sich gewaschen hat

Gerade für gastronomische Existenzgründer ist es wichtig, sich mit dem Thema Spülen intensiv auseinander zu setzen. Warum? Einerseits spielen Hygiene und Sauberkeit beim Spülen eine sehr große Rolle. Andererseits beeinflussen die Betriebskosten einer Spülmaschine die Wirtschaftlichkeit des Betriebs. Dabei geht es nicht nur darum, mit dem teuren Nutz- bzw. Brauchwasser sparsam umzugehen, sondern auch Geräte mit einem möglichst geringen Energiebedarf und einem niedrigen Verbrauch an Klarspülmittel und Reiniger einzusetzen.

Klasse die Premiumklasse

Für den speziellen Einsatz sowohl in kleineren als auch größeren gastronomischen Betrieben bietet MEIKO fünf Geräte im Rahmen seiner Premiumklasse an. Alle Automaten (bis auf die FV 28 G) sind mit „Aktiv-Filter-plus“-System ausgestattet. Dieses sorgt für gleichbleibend sauberes Wasser im Tank, das zusätzlich über nur 2,6 L Klarspülwasser pro Spülgang regeneriert wird. Sparsamer können Spülautomaten bei Einhaltung aller Hygieneanforderungen nicht arbeiten. Die Wasserenthärtung erfolgt mit dem „Aktiv-Clean“-Konzept, das Wasser wird, ohne Betriebsunterbrechung während des Spülgangs regeneriert, mit dem Ergebnis, dass dadurch die Maschinenauslastung um 140 % gesteigert werden kann.

Hohe Wirtschaftlichkeit

Unter der EcoStarLine-Serie bietet Meiko Geräte an, bei denen hohe Qualität und wirtschaftliche Gesichtspunkte im Vordergrund stehen. Deshalb verzichtet man hier ganz bewusst auf spektakuläre Ausstattungsdetails. Natürlich können die Maschinen auch mit zusätzlichen Funktionen, z. Bsp. mit einer Wasserenthärtung etc. geliefert werden. Auch Aushilfskräfte lernen sehr schnell den Umgang mit den Geräten, die mit 30 gespülten Körben pro Stunde auch das Stoßgeschäft problemlos bewältigen. Zehn Körbe mehr schafft das

Modell EcoStar 545 D. In fließender Arbeitsweise reinigt diese Spülmaschine pro Stunde bis zu 720 Teller und 1.440 Gläser bzw. die entsprechende Anzahl Tabletts. Auf Grund der standardisierten Ausstattung bietet diese Maschine ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis.

Meiko schafft finanzielle Spielräume

Im Zeichen und in Zeiten immer enger werdender finanzieller Spielräume, etwa durch die von Basel II hervorgerufenen Engpässe für Investitionen in der Gastronomie, sucht die Branche nach Finanzierungskonzepten. Meiko kann seinen Kunden solche anbieten: „Meiko Finance“ als Kernstück eines Programms mit Teilzahlungsmöglichkeiten zu besonders günstigen Bedingungen

oder als Alternativen Leasing, Vollfinanzierung, Mietkauf. „Meiko Finance“ definiert sich aus niedrigen Monatsraten, einem äußerst günstigem Zinssatz, einer individuell angepassten Finanzierungsdauer und einer schnellen, unbürokratischen Abwicklung über das Meiko-Stammhaus in Offenburg. Dem Konzept liegt der Gedanke zugrunde, dass ein Investor auf Grund momentaner, finanzieller Engpässe nicht auf Billigprodukte zurückgreifen muss, sondern sich dank besonders günstiger Finanzierungskonditionen auch hochwertige Spültechnik, nämlich die von Meiko, leisten kann. Mit dem Finanzierungskonzept, das eine Dauer von bis zu 24 Monaten vorsieht, sind werksseitige Garantieleistungen in gleicher Zeitdauer verbindlich verbunden. Das schafft Sicherheit für den Anwender. Nach Ablauf des Finanzierungsprogramms geht die Maschine in den Besitz des Betreibers ohne Anrechnung eines Restkaufwertes über.

Kompetenz und Service rund ums Spülen

Meiko ist also der kompetente Partner, der für alle Spülaufgaben moderne technische, umweltfreundliche und wirtschaftliche Lösungen anbietet sowie über ein dichtes Servicenetz verfügt.

Detaillierte Informationen gibt es im Fachhandel und bei:

Meiko Maschinenbau GmbH & Co. KG
Englerstr. 3. D 77652 Offenburg
Tel.: 0781/203-0, Fax: -1179,
E-Mail: info@meiko.de
www.meiko.de

allem wegen mineralischer Inhaltsstoffe, aufbereitet werden. Es empfehlen sich Vorrichtungen, die die Härtebildner aus dem Wasser entfernen und somit Kalkablagerungen in der Maschine und auf dem Reinigungsgut verhindern. Viele Maschinen sind daher serienmäßig mit integrierten Wasserenthärtern ausgestattet.

Aufgrund der unterschiedlichen Betriebsgrößen ist das Angebot an gewerblichen Geschirrspülautomaten sehr vielseitig. Untertischmaschinen mit Frontbeladung ähneln Haushaltsmaschinen und genügen in ihrer Kapazität gegebenenfalls kleinen Gastronomieeinheiten oder Teilbereichen (Hotelbar). Die nächst größere Kategorie bilden die Haubenspülmaschinen. Im üblichen Arbeitsablauf bereitet man hier einen Spülkorb vor, stellt ihn in Position und senkt die Haube zum Spülen. Für größere Kapazitäten gibt es diese Maschinen in der Variante, dass der Spülkorb mit dem Geschirr von der einen Seite hineingeschoben und nach dem Spülen auf der anderen herausgezogen wird. Dies sind Korbdurchschubmaschinen. Denkt man an Großküchen der Gemeinschaftsverpflegung, kommen die Banddurchlaufmaschinen ins Spiel, bei denen ein Förderband mit entsprechenden Haltevorrichtungen das Geschirr kontinuierlich durch einen längeren Tunnel befördert. Noch eine Stufe größer sind Modulanlagen, die gegebenenfalls eine Nassmüllentsorgung vorschalten.

Bezogen auf ihre innere Technik kann man die Gewerbespülmaschinen auch nach ihren Tanks kategorisieren. Zum Reinigen von großen Mengen Geschirr dienen Mehr-

Fotos: Meiko

tankgeschirrspülmaschinen mit automatischem Korb-, beziehungsweise Bandtransport – vor allem in der Großgastronomie.

Für kleinere Betriebe eignen sich Eintank-Durchschubautomaten oder handbeschickte Programmautomaten, die es als Frischwasser- oder als Eintankautomaten gibt.

Bei einer Intankspülmaschine verbleibt die Reinigungslauge nach dem Spülprozeß im Tank und steht wieder für die nächste Reinigung zur Verfügung. Diese Automaten gestatten sehr kurze Reinigungsphasen – üblicherweise 60 bis 120 Sekunden – und äußerst kurze Nachspülphasen mit Frischwasser (max. 20 sek.). Damit die Reinigungslauge nicht immer mehr verschmutzt, wird sie bei jedem Spülgang teilweise aufgefrischt. Das Nachspülwasser wird mittels Boiler auf ca. 80 °C erhitzt. Bei ungenügender Heizleistung des Boilers könnte die Nachspültemperatur durch das ergänzte Frischwasser zu stark abkühlen, vor allem bei zu hohem Geschirrdurchsatz. Moderne Maschinen unterbrechen in einem solchem Fall steuerungstechnisch den Spülvorgang und heizen automatisch nach.

Anderes Problem: Bei Eintankspülmaschinen ist nicht auszuschließen, dass es vor allem bei längeren Stillstandszeiten im Tank zu einem Abbau der Desinfektionskomponente des Reinigers kommt und somit zu einer unzureichenden Keimabtötung im Tank. Man sollte nach längerem Nichtbenutzen einen kompletten Wasserwechsel durchführen und das Gerät gründlich reinigen.

Frischwasserautomaten sind durch einen Wasserwechsel zwischen den einzelnen Spülphasen gekennzeichnet, so dass eine Anreicherung von Speiserückständen in der Reinigungsphase ausgeschlossen ist.

Diese Geräte besitzen eine sehr starke Umwälzpumpenleistung und vor allem eine starke Heizung (ggf. auch per Gas). Die Reinigungszeiten liegen unter zehn Minuten. Die Frischwasserautomaten besitzen eine Vielzahl verschiedener Programme: Von nur leicht angeschmutztem Geschirr bis stärker angeschmutztem oder länger angetrocknetem. Die Spülleistung liegt ohne weiteres bei 300 Tellern pro Stunde.

Gewerbemaschinen sind vom Material so ausgelegt, dass man spezielle Reinigungsmittel mit höherer Leistung einsetzen kann, die gegebenenfalls noch eine Desinfektionskomponente beinhalten.

Besondere Anforderungen an die Automaten werden bei der Reinigung von Gläsern und Besteck gestellt. Gläser müssen nach der Reinigung fleckenfrei sein. Ein Problem kann Glaskorrosion oder Ablösen von Glasdekoren sein. Daher darf hier die Reinigungs- und Nachspültemperatur nicht höher als 55 °C sein. Die Top-Hersteller haben spezielle Gläserspülmaschinen im Angebot. Gläser stehen idealerweise leicht schräg im Korb, damit sich in den Standfüßen keine Pfützen bilden. Daher sind die verwendeten Körbe wichtig. Die Gläser trocknen durch Eigenwärme fast komplett.

Die Wasserqualität hat beim Gläserspülen eine besonders hohe Bedeutung. So kann es je nach Ort sinnvoll sein, spezielle Wasseraufbereitungssysteme, wie Voll- bzw. Teilentsalzungsanlagen vorzusehen, die den Gehalt an mineralischen Inhaltsstoffen im Wasser reduzieren. Zum Gläserspülen kommen zumeist mildalkalische Spülmittel in Frage. Ebenso sollten Klarspülmittel eingesetzt werden, die für den besonderen Glanz sorgen. Das gilt für Tank- oder Frischwasserspülmaschinen mit speziellem Gläserprogramm. In diesen Maschinen können auch wechselweise Gläser und anderes Geschirr aufbereitet werden.

Dies ist sinnvoll, wenn in einem gastronomischen Betrieb nicht immer große Mengen an Gläsern anfallen. Frischwasserspülmaschinen eignen sich auch hervorragend zum Reinigen von Besteck, denn in Durchschubspülmaschinen werden Bestecke manchmal nur unzureichend sauber.

In Frischwasserspülmaschinen können bei einer richtigen Auswahl von Körben und Einsätzen, Reinigungsprogrammen und Reinigungsmitteln sowohl Edelstahl- als auch Silberbestecke gründlich gesäubert werden; ein aufwendiges Nachpolieren des Bestecks entfällt. Auch hier spielt die Wasserqualität für das Spülergebnis eine wichtige Rolle.

Schon bei der Planung einer Küche sollte für die Geschirraufbereitung genügend Platz vorgesehen werden. Wichtig ist auch, eine Trennung zwischen einem unsauberen Bereich, wo die schmutzigen Geschirrteile in die Körbe und Einsätze einsortiert werden und die Vorabräumung stattfindet, und einem reinen Bereich, wo die Geschirrteile (meistens durch Eigenwärme) trocknen. Dort entnimmt man sie

den Einsätzen und Körben und stellt sie dann möglichst staubgeschützt für den nächsten Einsatz bereit.

Promotion

Die Profi-Alternative für Preisbewusste

Spülmaschinen und Heißluftdämpfer von ecomax by HOBART

ecomax™ by HOBART

Mit der ecomax by HOBART-Serie bietet der Offenburger Spültechnik-Hersteller HOBART eine preiswerte Alternative in der professionellen Küchentechnik. Die eigenständige Marke ecomax by HOBART verbindet Professionalität, Kostenbewusstsein und hohe Zuverlässigkeit im Niedrigpreissegment. Sie richtet sich an preisorientierte Kleingastronomen und Gastronomie-Einsteiger. Das Programm umfasst die Gläserspülmaschine ecomax 400, die Geschirrspülmaschine ecomax 500, die Haubenspülmaschine ecomax 652 sowie den Heißluftdämpfer ecomax 4 x 2/3 GN.

Die Geräte überzeugen durch eine robuste Verarbeitung, bedienerfreundliche Handhabung, einfache Reinigung und Wartung. Die Spülprogramme werden automatisch gesteuert.

Für höhere Spülaufkommen eignet sich die Haubenspülmaschine ecomax 652. Durch die allseits geschlossen Haube entweicht deutlich weniger Dampf. Das verbessert das Raumklima und senkt den Energieaufwand sowie die Betriebskosten.

Ein Heißluftdämpfer komplettiert die ecomax by HOBART-Serie. Der ecomax 4x2/3 GN kann zum Braten, Backen, Dämpfen und Regenerieren sowie zum Auftauen von gekühlten oder tiefgekühlten Produkten eingesetzt werden. Bei Temperaturen bis 250 °C bietet er die Wahl zwischen Heißluft, Dampf und Kombidampf.

Weitere Informationen sowie einen Ecomax by HOBART Fachhändler in Ihrer Nähe finden Sie auf **www.ecomaxbyhobart.de.**

Ob Spülmaschine oder Heißluftdämpfer – ecomax bietet preiswert zuverlässige Technik für den kostenbewussten Einkäufer professioneller Küchentechnik.

www.ecomaxbyhobart.de

Flüssiggas

die vielseitige Energie

In der Gastronomie bietet sich das kostengünstige Flüssiggas vor allem wegen seiner vielfältigen Einsatzmöglichkeiten an – sei es zum Kochen, zum Heizen oder zum Betanken der eigenen Fahrzeuge. In Kombination mit einer Wärmepumpe kann Flüssiggas darüber hinaus sehr innovativ zum Kühlen und Klimatisieren genutzt werden.

Foto: Simone van den Berg

Ein mit Gas betriebener Herd gehört unter Spitzenköchen zur ersten Wahl.

Gaswärmepumpe

Der besondere Vorteil der Wärmepumpe liegt darin, dass sie im Winter die Räume beheizt und im Sommer klimatisiert. Ihr Prinzip ist ebenso einfach wie genial: Eine Wärmepumpe holt Energie aus der Umgebung und macht sie nutzbar. Selbst im Winter steckt noch genügend Wärmeenergie in der Umwelt, um ein Gebäude zu beheizen. Mit Flüssiggas betriebene Wärmepumpen besitzen weitere Vorzüge: Sie arbeiten nahezu ohne Verschleiß und senken somit die Kosten für Wartung und Reparaturen auf ein Minimum. Die Umwelt profitiert außerdem: Mit Flüssiggas betriebene Wärmepumpen entlasten die Luft von großen Mengen an Schadstoffen wie CO_2, SO_2 und Feinstaub. Weil Gaswärmepumpen besonders nachhaltig, umweltschonend und effizient sind, wird deren Installation vom Staat finanziell gefördert.

Kochen, Backen und Braten

Unter Spitzenköchen gehört heute ein mit Gas betriebener Herd zur ersten Wahl. Seine komfortable Handhabung und die punktgenaue Regelung machen das Kochen, Backen und Braten überall dort zur perfekten Lösung, wo es auf korrektes Timing, genaue Wärmedosierung und eine exakte Reproduzierbarkeit von Arbeitsabläufen ankommt. Denn beim Einschalten der Flamme steht die gewünschte Wärme sofort zur Verfügung, nach dem Ausschalten gibt es keine unerwünschte Restwärme. Weil Flüssiggas leicht transportabel ist, kann es praktisch an jedem Standort eingesetzt werden. In Festzelten oder beim Schnellimbiss „auf der grünen Wiese“ lässt Flüssiggas den Einsatz von Wurstbrätern ebenso zu wie den Dauerbetrieb von Flammenwand-Schaugrillgeräten für Hähnchen. In Bierzelten und Imbiss-Ständen verrichtet Flüssiggas außerdem als Heizenergie wertvolle Dienste.

Autogas

Große Vorteile besitzt Flüssiggas als so genanntes Autogas beim Betrieb von Fahrzeugen. Der alternative Kraftstoff kostet im Vergleich zu Benzin nur etwa die Hälfte. Hinzu kommen geringere Wartungskosten, da Autogasantriebe eine längere Lebensdauer besitzen. Der Stahltank und die ausgeklügelte Sicherheitstechnik garantieren selbst bei einem Unfall höchste Sicherheit. Außerdem liegen die Abgasemissionen um bis zu 80 Prozent unter denen eines Benziners oder Diesels. Deshalb findet Autogas, das im europäischen Ausland bereits weit verbreitet ist, auch in Deutschland immer mehr Anhänger. Das immer enger werdende Versorgungsnetz garantiert europaweit flächendeckende Mobilität. In Deutschland gibt es bereits rund 3.800 Autogas-Tankstellen, in Europa mehr als 20.000.

Unter **www.progas.de** gibt es weitere Informationen rund um Flüssiggas und Autogas.

Welcher Preis darf's denn sein?

Noch nie war Benzin so teuer wie heute. Zeit für die günstige Alternative: PROGAS-Autogas. Damit halbieren Sie auf einen Schlag Ihre Spritkosten. Sie müssen lediglich Ihren Wagen mit einem zusätzlichen Autogas-Tank ausrüsten.

Beim Fahren merken Sie keinen Unterschied – nur in Ihrem Portemonnaie. Und: Sie können jederzeit auf Benzinbetrieb umschalten. Auch während der Fahrt. Aber wer will das schon, bei den Spritpreisen ...

PROGAS-Autogas – Tanken für die Hälfte!

PROGAS GmbH & Co KG, Christian Osthof
Tel.: (02 31) 54 98-1 70, autogas@progas.de

www.progas.de

PROGAS

Frittieröle

1. Frittieröle sind Lebensmittel

Sie unterliegen daher der Lebensmittelüberwachung. Lebensmittel dürfen nicht gesundheitsschädlich und auch nicht verdorben oder sonst nachteilig beschaffen sein.

2. Die Verwendung von verdorbenem Frittieröl ist verboten

Werden Frittieröle zu hoch oder zu lange erhitzt, entstehen Zersetzungsprodukte u.a. Acrylamid. Solche Frittieröle sind als verdorben im Sinne des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes zu beurteilen, ebenso die darin frittierten Lebensmittel. Außerdem stehen die Zersetzungsprodukte im Verdacht, gesundheitsschädlich zu sein. Derartig veränderte Frittierfette dürfen nicht mehr verwendet werden.

3. Welches Öl soll verwendet werden?

Frittierfett ist in der Regel im unteren Qualitätssegment angesiedelt und dementsprechend schnell verdorben. Frittieröl hingegen ist meistens teurer, doch der höhere Preis zahlt sich aus. Ein höherwertiges Frittieröl garantiert eine geringere Ölaufnahme des Frittiergutes, die Folge ist die verminderte Fettzufuhr in den Speisen und dadurch sind diese gesünder und bekömmlicher für den Menschen. Ein weiterer Vorteil ist eine längere Lebensdauer des Öls.

4. Die richtige Fritteuse

Elektrisch beheizte Fritteusen mit einstellbarer Temperaturregelung sind empfehlenswert. Das Material soll nichtrostender Stahl (z.B. V 4 A) sein. Der Boden der Fritteuse soll sich nach unten verjüngen und einen Auslauf haben, damit das Fett abgelassen und der Bodensatz täglich entfernt werden kann. Eine alternative Lösung ist Vito Frittierölfilter, dieser filtert auch die Schwebstoffe aus dem Öl heraus.

5. Frittiertemperatur max. 175 °C

Eine wichtige Grundregel des Frittierens ist die korrekte Frittiertemperatur. Diese beträgt optimalerweise 175 °C, wird heißer frittiert verringert sich die Lebensdauer des Frittieröls um gut 20%. Zusätzlich entsteht eine verstärkte Acrylamidbildung. Wird unter einer Temperatur von ca. 160 °C frittiert, nimmt das Lebensmittel zu viel Öl auf und die Speisen haben einen überdurchschnittlich hohen Fettanteil. Eine Orientierung bieten Tabellen, die optimale Frittierzeiten und -temperaturen für verschiedene Lebensmittel empfehlen.

Filtration von Frittierölen

Auch beim Frittieren gilt es in der heutigen Zeit Kosten zu sparen. Das gelingt nur durch eine lange Haltbarkeit der Frittieröle. Verwendet werden vor allem gehärtete und teilgehärtete Speiseöle. Diese sind länger haltbar, da sie weniger ungesättigte Fettsäuren enthalten. Die Lebensdauer kann zusätzlich durch tägliches Filtrieren des Frittieröls verlängert werden. Auch eine kühle und dunkle Lagerung des Öls wirkt einem schnellen Verderb entgegen. Öle mit einem hohen Gehalt an Linolensäuren wie Leinöl sollten nicht zum Frittieren genutzt werden, da sie sehr schnell ranzig werden. Beim Frittieren spielen der Wassergehalt des Öls und die Dauer eine größere Rolle als die Temperatur. Diese sollte 175 °C nicht überschreiten, muss aber über 135 °C liegen um eine braune Kruste am Frittiergut zu erhalten. Wird mit festem Frittierfett gearbeitet, sollte die Fritteuse bis 70 °C vorgeheizt sein.

Die Firma SYS Systemfiltration GmbH in Tuttlingen hat eine Innovation entwickelt, Vito Frittierölfilter. Dieser erreicht durch täglichen Einsatz eine höhere Lebensdauer des Frittieröls und reduziert den Reinigungsaufwand der Fritteusen erheblich. Drei Ausführungen des Gerätes sind der Grund, warum er in jede Fritteuse passt. Anders als die Konkurrenz wird Vito Frittierölfilter direkt in die Fritteuse, auf die Heizschlangen oder auf den Beckenboden gestellt. Ein speziell entwickelter Zellulosefilter sitzt im Innern des Gerätes und fängt 99% aller Partikel aus der Fritteuse auf. Das Ergebnis ist eine hohe Qualität des Frittiergutes, Steigerung der Lebensdauer des Frittieröls, eine saubere Fritteuse und eine Ersparnis in der Reinigung. Die kompakte, leichte Bauweise und eine einfache Reinigung in der Spülmaschine sprechen für die unkomplizierte Handhabung. SYS Systemfiltration GmbH wurde für Vito Frittierölfilter u.a. als offizieller Eurotoques VIP-Lieferant ernannt.

www.systemfiltration.com

VITO
VITO®
Frittierölfilter
GUT FÜR KOCH UND KÜCHE
pflegen Sie Ihr Frittieröl perfekt.
Optimal frittierte Speisen mit noch besserem Eigengeschmack.
Mehr Gewinn durch lange Standzeit des Frittieröls.
Höchste Betriebssicherheit.
Küchenchefs und Köche arbeiten mit VITO® Frittierölfilter profitabler und steigern zugleich die Qualität der Speisen.
Tel. 08003050777
www.systemfiltration.com

KAFFEE

ATTRAKTIVES ANGEBOT FÜR DIE GASTRONOMIE

Mit Kaffee können Gastronomen gutes Geld verdienen. Das Verhältnis zwischen dem Wareneinsatz einschließlich der Finanzierungskosten für die Kaffeemaschine und dem Verkaufspreis an die Gäste ist überdurchschnittlich gut, ein acht- bis zehnfacher Aufschlag ist keine Seltenheit. Vergleichbares gibt es sonst nur noch bei Wasser und bei anderen Heißgetränken. Der Versuchung, dieses ungewöhnliche Verhältnis noch etwas stärker zum eigenen Vorteil auszudehnen, erliegen trotzdem nicht wenige Gastronomen. Sie reduzieren die Kaffeemenge pro Tasse, lassen die eine oder andere Wartung ihres Kaffeeautomaten ausfallen oder setzen Rohware der einfachsten Qualität ein.

Ein guter Kaffee macht die Gäste und den Wirt glücklich

Kaffee ist ein reines Genussmittel, ein gefühlsbetontes Getränk. Die einen brauchen immer einen gewissen Koffeinspiegel in ihrem Körper (ähnlich wie die Raucher ihren Nikotinpegel), die anderen schätzen ihren kleinen Schwarzen, um sich zu entspannen, die nächsten träumen bei einem Espresso oder türkischen Mokka von ihren letzten Ferien. Kaffee begleitet oft eine anregende Unterhaltung oder steht als Latte Macchiato für einen bestimmten Lebensstil. Mit einem richtig guten Angebot kann ein Gastronom also bei jungen wie alten Gästen punkten, die dann auch meistens mehr (Trink-)Geld ausgeben als andere.

Fotos: Sara Lee

Das Verhältnis „Preis : Leistung“ muss stimmen

Maß und Ziel in der Preisgestaltung sind bei Kaffee und seinen Spezialitäten genau so wichtig, wie bei allen anderen gastronomischen Angeboten. Premiumpreise erfordern Premiumleistungen in Bezug auf die Vielseitigkeit des Kaffeeangebots und die fachkundige Zubereitung, die der Kenner z.B. an der Crema des Espressos, dem Milchschaum des Cappuccinos oder der Schichtung der Latte Macchiatos erkennt. Die Wahl des Kaffeegeschirrs, die süßen Beigaben und der Service müssen ebenfalls premium sein.

Aroma, Temperatur und Farbe

Um eine aromatische Tasse Kaffee brühen zu können, muss der Gastronom drei Dinge sicherstellen:

Kaffeeprobleme und Lösungen

Flacher Geschmack

- zu schwache Röstung ➜ Kaffeesorte wechseln
- zu grobe Mahlung (zu schneller Durchlauf) ➜ Mahlwerk feiner einstellen
- zu geringer Druck ➜ Kundendienst einschalten
- zu wenig Kaffeemehl ➜ Dossierung erhöhen (6 – 8 g pro Tasse)

Kaffee ist nicht heiß genug

- Kaffeetassen sind zu kalt ➜ (besonders Espresso-) Tassen vorwärmen
- Maschinentemperatur zu niedrig ➜ Kundendienst einschalten

Milchschaum passt nicht

- zu hohe/zu niedrige Temperatur ➜ Aufschäumtemperatur anpassen
- zu geringer Druck ➜ Kundendienst einschalten
- zu schneller/langsamer Auslauf ➜ Mahlwerk justieren
- Kaffeemischung (helle Röstung) ➜ Kaffeequalität wechseln
- zu viel Kalk ➜ Filtersystem installieren

Kaffee schmeckt bitter

- zu hohe Brühtemperatur ➜ Temperatur anpassen
- Stumpfes Mahlmesser ➜ neues Mahlmesser einsetzen
- zu hartes Wasser ➜ Filtersystem installieren

EIN KLEINES LEXIKON DER KAFFEESPEZIALITÄTEN

CAFFÈ RISTRETTO
Der Ristretto ist der kleinste Vertreter aus der Espresso-Familie. Er wird mit der gleichen Portion gemahlenem Espressokaffee aufgebrüht wie der klassische Espresso, hat aber nur die halbe Flüssigkeitsmenge.

ESPRESSO
Der Normale und Klassiker wird aus etwa 7g feingemahlenem Espressokaffee erzeugt. 50 bis 60ml Flüssigkeit sind optimal. Serviert wird er am besten in einer kleinen konischen Tasse aus dickem Porzellan.

CAFFÈ LUNGO
Ein Caffè mit dem Zusatz „lungo" ist ein Espresso, der mit mehr Wasser zubereitet wird und damit etwas weniger kräftig ist.

CAFFÈ MACCHIATO
Auf einen Espresso wird ein Schuß heiße/geschäumte Milch gegeben. Das leicht gefleckte Aussehen des Getränks ist der Grund für die Bezeichnung „macchiato". Der kleine Kräftige mit dem Tupfer Milch wird in einer Espresso-Tasse oder in einem kleinen Glas serviert.

CAFFÈ DOPPIO
Das ist ein doppelter Espresso, der in einer entsprechend größeren Tasse serviert wird.

CAFÉ CORTADO
Er besteht aus einem kleinen starken Kaffee/Espresso und wird mit ganz wenig heißer Milch, auch gesüßt, aufgefüllt. Angeboten wird er in einer kleinen Espressotasse oder auch in einem kleinen Glas.

CAPPUCCINO
Der echte Cappuccino besteht aus Espresso, heißer Milch und Milchschaum. Er wird in einer großen konischen Tasse ausgeschenkt und besteht aus einer Getränkemenge von 120 bis 200ml. Häufig wird etwas Kakaopulver auf die Milchschaumhaube gestäubt.

CAFÉ AU LAIT
Hergestellt wird er entweder mit einem verlängerten Espresso, einem doppelten Espresso oder Filterkaffee und viel heißer, manchmal auch geschäumter Milch. Serviert wird der Café au lait im typischen Bol, einem voluminösen konischen Trinkgefäß ohne Henkelgriff.

CAFFÈ LATTE
Ursprünglich besteht er aus einem kräftigen Espresso, zumeist doppelter Menge, der mit einer größeren Portion heißer Milch mit wenig oder keinem Schaum verlängert wird. Angeboten wird er in einem hohen Glas oder in einer großen Tasse.

ICED ESPRESSO
Ein doppelter Espresso wird über grob gestoßenes Eis gefüllt und serviert.

LATTE MACCHIATO
Eine größere Menge erhitzte und geschäumte Milch wird in einen Becher gefüllt und mit einen kleinen Schuß Espresso ergänzt.

ESPRESSO GRANITÁ/CAFÉ GRANITÉE
Espressokaffee, verrührt mit etwas Zuckker, wird im Tiefkühler gefroren. Das gefrostete Getränk wird zerstoßen und zerkleinert und in einem Parfait-Glas mit geschlagener Sahne serviert.

CAFFÈ CORRETO
Ein Espresso wird mit einem Schuß Grappa, Weinbrand oder Likör „korrigiert".

EISKAFFEE
Ein bis zwei Kugeln Vanilleeis werden in ein schlankes Glas gefüllt. Kalter Espressokaffee wird darübergeschüttet. Abschließend wird der Eiskaffee mit geschlagener Sahne und Schokoraspeln dekoriert und fertig ist der Klassiker der italienischen Eisdielen.

CAFÉ CRÈME/SCHÜMLI
Café Crème wird aus Bohnenkaffee hergestellt. Der Röstkaffee ist deutlich heller als beim Espresso. Für jede Tasse wird der Kaffee frisch gemahlen und einzeln unter Druck gebrüht. Durch diese Art der Zubereitung hat jede Tasse eine gleichmäßige Crème, daher auch die Bezeichnung "Schümli" (gleich kleiner Schaum).

1. Hochwertige Rohware
Nur bei einer hochwertigen Rohware ist sichergestellt, dass sie z.B. 12 bis 15 Minuten bei 220 bis 250 °C geröstet und danach (ähnlich wie weich gekochte Eier) sehr schnell abgekühlt wurde, um das so genannte Nachrösten zu vermeiden. Schon geringfügige Veränderungen der Rösttemperatur oder -zeit beeinflussen das Aroma und die Kosten des Rösters. Die meisten Kaffees sind Mischungen (Blends) unterschiedlicher Rohprodukte, deren natürliche Schwankungen permanent ausgeglichen werden müssen.

2. Professionelle Kaffeemaschine
Die Kaffeemaschine ist der zweite Erfolgsfaktor. Luftdicht aromaversiegelte Vorratsbehälter, Frischbrühfunktion, Behälter für zumindest zwei Kaffeesorten, hohe Brühgeschwindigkeit, einfache Bedienung sowie ein automatisch laufendes Reinigungsprogramm zeichnen eine praxisgerechte Gastro-Kaffeemaschine aus.

3. Aufbereitung des Wassers
Ganz entscheidend ist die Qualität des Wassers, das 90% des Getränks ausmacht. Zu viel Kalk stumpft die geschmackgebenden Säuren ab, zu wenig hebt sie zu stark hervor. Kalk beeinflusst auch die Crema des Espressos. Filtersysteme, wie jene von Brita oder Christ, sind in den meisten Gebieten von Deutschland wichtig, um die örtliche Wasserqualität kaffeetauglich zu machen.

Professionelle Gastronomen wissen, dass sie, von Bier und Wasser abgesehen, täglich kaum ein anderes Produkt so oft verkaufen, wie Kaffee und seine Spezialitäten. Deshalb ist es hier besonders wichtig, auf eine konstant hohe Qualität zu achten und immer wieder eine neue Variante anzubieten, die dann auch interessant kalkuliert werden kann.

Promotion

Schaerer Coffee Factory

schaerer coffee comes to life

Kaffee- und Schokospezialitäten mit Frisch- oder Pulvermilch auf Knopfdruck

Die Schaerer Coffee Factory ist der erste Kaffeevollautomat aus dem Hause Schaerer bei dem der Kunde zwischen einem Frischmilch- und einem Pulvermilchmodell wählen kann. Bis zu zwölf verschiedene Kaffee- und Schokospezialitäten können einfach auf Knopfdruck zubereitet werden. Die Maschine ist mit ihrer geringen Breite von 330 mm und der grossen Produktevielfalt die ideale Wahl für kleinere Gastronomie-Betriebe, Cafe's und dem Bürobereich.

Der leistungsfähige Kaffeevollautomat lässt bezüglich trendigen Kaffee- und Schokogetränken keine Wünsche offen. Beispielsweise Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato oder auch Chococcino können einfach auf Knopfdruck und mit einem perfekten Milchschaum ausgegeben werden.

Kontakt:

Schaerer Deutschland GmbH

fon +49 7144 99819-20
info@schaerer-gmbh.de
www.schaerer.com

TEA-TIME

Fotos: Eilles

Tee – ein Trendprodukt in allen Gastronomie-Segmenten. Speziell in Hotels, Restaurants, Cafés, Betriebskantinen, Bistros und Szene-Bars hat Tee einen beachtenswerten Anteil am Heißgetränke-Umsatz. Qualität, Auswahl und Kompetenz des Gastronomen und seiner Servicekräfte sind dabei die Erfolg bringenden Faktoren.

Teequalität und optimaler Service

Teetrinker sind treue Gäste, wenn sie gut behandelt werden. Der Teekenner bevorzugt dabei losen Blatt- und Brokentee, da er einfach aromatischer ist als Fanningstees im Teebeutel. Je feiner die Blattgradierung, desto mehr Kraft gelangt in die Teetasse und Kraft überdeckt das feine Aroma.
Eine Beschreibung der meistgetrunkenen Teesorten:

Grüntee: zart-süß bis rauchig-herb, mit leicht gelb-grünlicher Tassenfarbe
Darjeeling: die Frühlingpflückung = First Flush ist frisch, zart-blumig, mit helloranger Farbe; die Sommerpflückung = Second Flush ist blumig, mit Muskatellnote und orange-goldener Tassenfarbe
Ceylon: der Allrounder, mild-würzig, frisch mit goldener Tassenfarbe
Assam: kräftig, malzig, würziger Tee mit kupferroter Tassenfarbe
Earl Grey: Schwarztee aromatisiert mit dem pikanten Zitrusöl der Bergamotte
Rooibos: leicht süsslich, aromatisch mit kupferner Tassenfarbe, ohne Koffein
Früchte: coffeinfrei und erfrischend sind die reinen Früchtekompositionen
Kräuter: „alles was mir gut tut" – die Apotheke der Natur

Wie Tee richtig zubereitet wird:

- Gute Teequalität und korrekte Aufbewahrung ist die Voraussetzung
- Dosierung mit zwei leicht gehäuften Teelöffeln pro Kännchen (ca. 4-5g für 2,5 Tassen = 0,3 L) oder 1 Beutel fürs Glas, 2 fürs Kännchen
- Porzellankännchen möglichst vorgewärmt und sauber
- Tee in einer schalenförmigen Tasse schmeckt besser als in einer Kaffeetasse
- Verwendung von Teedauersieben oder Papierfiltern für losen Tee, Ablegevasen nicht vergessen
- Wasser kochend direkt auf den Tee geben (Ausnahme: Grüntee 80 °C)
- zum Gast gebracht mit dem Hinweis wie lange der Tee bereits zieht, optimal ist eine Empfehlung, wann der Tee herauszunehmen ist, mit Erklärung: 2-3 Min. Ziehzeit = anregende Wirkung und mild-aromatischer Geschmack 4-5 Min. Ziehzeit = anregende Wirkung + beruhigend auf Magen/Darm und kräftig-herber Geschmack
- aufs Stövchen gehören nur kräftige Tees, wie Friesische Mischung oder Assam, bei allen anderen wird durch die punktuelle Erhitzung das Aroma zerstört
- korrekte Zugaben sind warme Milch, weisser oder brauner Kandis, heisses Wasser (Zitrone, Honig und Rohrzucker zerstören das Aroma des Tees)
- Aufbewahrung: luftdicht und trocken (Schwarz- und Grüntee hält 36 Monate, aromatisierte Sorten maximal 24 Monate, wie auch Kräuter und Früchte)

Tee-Trends in der Gastronomie

- ▲ Wellness-Tees, z.B. spannende Kräuter- und Früchtemischungen, Rooibos (deutsch: Rotbusch), das Nationalgetränk Südafrikas und ayurvedische Kräuter-Gewürztees
- ▲ Wohlschmeckende Tees aus ökologischem Anbau als komplettes Biokonzept, mit Grün-, Schwarztee, Kräutern und Früchten
- ▲ Klassiker sind in der Nachfrage weiterhin Spitzenreiter. Dazu gehören Darjeeling, Assam oder Friesische-/Ostfriesische Mischung, Grüntee pur oder aromatisiert und Earl Grey
- ▲ Angebot qualitativ hochwertiger loser Teesorten in interessanter Auswahl und mit besonderer Präsentation (Teestation mit Samowar, Dekoration, etc.)
- ▲ Saisonales Teeangebot, z.B. spezielle Winterteesorten oder Eisteekreationen
- ▲ Ausbau des Teeangebots in Bereich Tagung und Konferenzen auf minimal 12 Sorten im Teebeutel kuvertiert, mit grossen Schwerpunkt bei „Wellness-Tees", wie z.B. Früchtemischungen mit 10 Vitaminen, Rooibos, Kräutermischungen

Der Existenzgründer perfekt organisiert

www.gastroload.de

Wie Tee kompetent und erfolgreich angeboten wird

Durch ein zunehmend individuelles Angebot mit italienischen Kaffeespezialitäten, wie Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato und Co., akzeptieren Gäste immer weniger ein Teeprodukt, das gerade mal das Wasser braun färbt und mit unpassender Kondensmilch oder sogar Zitronensaft serviert wird.

- Eine ansprechende Teekarte mit kompetenter Auslobung pro Teesorte
- eine Empfehlung in der Tageskarte, z.B. ‚Grüntee zum Fisch, Sushi
- ein wechselnder Tee der Woche oder des Monats, z.B. „Wintertraum“ oder Eistee
- ein besonderes Teegedeck, z.B. Tee ostfriesisch getrunken
- High Tea in der Hotellobby oder im Kaminzimmer
- Wellness – Tees im Beauty- und Fitness-Bereich
- Spannende und trendgrechte Teeauswahl kompetent präsentiert im Tagungsbereich
- Dekoration als Hinweis auf das Teeangebot

Viele Teetrinker sind vom Service rund um den Tee nicht gerade verwöhnt. Daher lieber etwas lauter und auffälliger anbieten, bis es sich herumgesprochen hat.
Die Präsentation mit einer guten Auslobung des Teeangebots, entsprechend dem Weinsortiment mit den notwendigen Fakten und Interesse weckender Beschreibung, ist ein Umsatzgarant. Rund wird’s mit sachkundigem Personal, dass Tee zum oder auch nach dem Essen empfiehlt und im Teegeschirr serviert. Tee mit Kompetenz angeboten kann zu 1/3 Umsatzanteil Tee und 2/3 Umsatzanteil Kaffee führen. Sonst greift der Teetrinker auf Mineralwasser oder Saft zurück, bzw. trinkt nichts.
Die Gewinnspanne beim Tee ist überzeugend und die Investition gering (Heisswassergerät + Teeporzellan). Gute Qualität an losen Teesorten vorausgesetzt, liegt der Rohwareneinsatz pro Kännchen mit 4-5g Tee bei € 0,13 bis maximal € 0,30. Für Zugaben (Kandis und frische Milch) sind höchstens € 0,08 zu veranschlagen. Der Verkaufspreis, je nach Standort, kann zwischen € 2,50 und 4,00 pro Kännchen betragen. Ein Qualitätstee im Beutel kuvertiert nach HACCP kostet zwischen € 0,08 bis 0,10 pro Stück plus Zugaben. Der Verkaufspreis liegt bei € 1,00 bis 2,00 pro Glas/Tasse. Welcher Gastronom hat daran nicht seinen Spaß?!

Das EILLES TEE-Sortiment für die Gastronomie und Hotellerie

Hier findet sich in allen Sortimenten eine interessante Auswahl an Trendprodukten und Klassikern:
Loser Tee in über 50 erlesenen Sorten: von besonderen Teeraritäten, über Biotees bis zu wohltuenden Kräutermischungen.
Tea Jack in 13 ausgewählten losen Teesorten: Servierfertig verpackte lose Teesorten als Kännchenportion – praktisch für den Service und den Gast.
Tea Diamonds mit 18 exquisiten losen Teesorten: Die Servierrevolution für losen Tee im pyramidenförmigen Teebeutel als Glas-/ Becherportion im Schmuckkarton oder Einzelfolie, bietet den erlesenen Tees den richtigen Platz zur optimalen Entfaltung.
Teebeutel kuvertiert in 25 klassischen und trendgerechte Sorten: HACCP gerecht mit einzelner Papier- oder Folienumhüllung, einschl. ayurvedischer YOGI TEA’s BIO.

Teebeutel unkuvertiert in 15 Sorten: Hauptsächlich im Klinik- und Anstaltenbereich eingesetzt.
Teeketten für Großbrühungen und Eisteezubereitung in 16 Sorten
CHAIPUR – Hot Spicy Chai: Das Traditionsgetränk in Indien und seit über 5 Jahren das Kultgetränk aus den USA: – eine leckere Innovation als Instantgetränk, heiss oder kalt serviert.
Zubehör: Umfangreich für individuelle Bedürfnisse, mit Teeporzellan, Präsentern, Heißwassergeräten/Samowars, Dekorationsmaterial, Teekarten, etc.
Service: 130 Gastronomie-Fachberater in Deutschland bieten individuelle Lösungen für das Tee-Sortiment, inkl. Teeschulungen.

Wir kennen sie beide.

CHAIPUR HOT SPICY CHAI

seit 1873
Eilles TEE

YOGI TEA®

J.J. DARBOVEN GmbH & Co. KG
Pinkertweg 13 • 22113 Hamburg
Ansprechpartnerin: Frau Susanne Albrecht
Tel.: 040/7 33 35-171 • Fax: 040/7 33 35-121
www.eilles-tee.de • www.chaipur.com

Neue Säuretechnologie

Auf einer Fachmesse in Hannover präsentierte Klaus Langguth das Imprise Sprühsystem, bestehend aus dem Imprise Glasreiniger, dem Badreiniger, dem Oberflächenreiniger und dem Schaumsanitärreiniger Sanischaum. Durch eine neuartige Säure- und Schaumtechnologie sorgt besonders Imprise Sanischaum für Glanz im Bad. „Die Imprise Produkte sind so leistungsstark wie Salzsäure, jedoch ohne de-

ren Nachteile“, beschreibt Klaus Langguth. Der Imprise Oberflächenreiniger dient besonders der Entfernung von Filz-, Kugelschreiber- und anderen Verschmutzungen. Neu im Sortiment ist außerdem die Hartbodenbeschichtung Floor Speed Protektor Diamond. Laut Hersteller ist sie rutschhemmend, schnell trocknend und verfügt außerdem über eine sehr gute Haftung. Geeignet ist Floor Speed Protektor Diamond für Stein-, Linoleum-, PVC-, Holz- und Gummiböden.
Langguth Königsbrunn
Tel.: 08231-60506-0
www.langguth-chemie.de

„Gesundes“ Grillen mit dem Grillvapor

Der Grillvapor ist ein patentiertes Grillsystem, leicht zu bedienen und ermöglicht das Grillen aller Speisearten, wie Fleisch, Fisch, Gemüse und Käse. Mit Grillvapor ist es möglich, natürlich und „gesund“ zu grillen und dabei die besten organoleptischen Merkmale der Speisen zum Ausdruck zu bringen, da die Fette entzogen werden und so eine leicht verdauliche und gesunde Kost gewährleistet ist. Der Grillvapor gart durch Hitzestrahlung und dank der sorgfältigen Konstruktion kommen die Speisen beim Grillen niemals mit verunreinigenden Quellen in Berührung. Bei der gasbetriebenen Ausführung heizen die Brenner die „Kuppeln“ aus Edelstahl so lange, bis sie zu glühen beginnen. Diese Kuppeln unter dem Grillrost übertragen die Hitzestrahlung und fördern so ein gleichförmiges Garen, ohne den Geschmack und die Farbe der Speisen zu verändern. Die Verdampfung des im Behälter unter der Grillebene befindlichen Wassers trägt dazu bei, dass die Speisen ihre zarte Konsistenz beibehalten. Weitere Informationen: Arris Catering Equipment, I-Padova, Deutschlandbüro, Telefon 0175/5944226, www.grillvapor.com

DIFY- die All-in-One-Lösung für Untertisch-Spülmaschinen

DIFY enthält Reiniger, Klarspüler und Kalkschutz in Einem und besteht aus einer Mischung aus Tabs und Pulver in fest verschlossenen, wasserlöslichen Sachets. Mit dem beiliegend J-Watcher, der im Waschtank platziert wird, wird Spülen zum Kinderspiel. Einfach ein Sachet in den Waschtank legen und spülen, solange der J-Watcher grün blinkt. Ein Sachet reicht für ca. 15 Spülgänge. Der J-Watcher blinkt rot, sobald ein neues benötigt wird und vermeidet dadurch Über- und Unterdosierungen. Die Dosierung von Reiniger und Klarspüler wird konstant auf dem optimalen Level gehalten. DIFY bietet kontrollierte Dosiergenauigkeit, ohne dass Geräte installiert oder gewartet werden müssen und ist einfach anzuwenden und leicht zu verstehen. Die Abfallmenge reduziert sich und Überdosierungen werden vermieden. Das kompakte DIFY Paket reicht für ca. 600 Spülgänge und ist die ideale Lösung für alle engen Küchen mit wenig Stauraum. Es ist keinerlei platzverschwendendes Equipment notwendig. Durch die Kombination von Reiniger und Klarspüler in einem Sachet wird nur noch ein Produkt zum Spülen benötigt. www.johnsondiversey.de

Außergewöhnliche Dessertvarianten

Bindi, der Marktführer für italienische Spezialitäten bietet für Hotellerie, Gastronomie, Restaurant, Coffee Shops, Caterer und Verpflegungsmanagement ein vielfältiges Sortiment. Hochwertige Rohstoffe, gesunde mehrfach ungesättigte, pflanzliche Fette und ernährungsphysiologische Erkenntnisse prägen die Qualität der original italienischen Köstlichkeiten. Garantiert ohne Konservierungsstoffe und ohne genetisch veränderte Rohstoffe gem. EG-VO 1829/2003 und 1830/2003 hergestellt, haben alle Produkte eine hohe Standfestigkeit über mehrere Tage. Die italienische Küche liegt nach wir vor im Trend und die Qualitätsanforderung der Gäste nimmt immer mehr zu. Die außergewöhnlichen Dessertvariationen sind unvergesslich in Geschmack und Optik. Dessertkarten, Tischaufsteller und Hängeschildern sind erhältlich unter www.bindi.de oder Tel.: 0521-5576780.

Impressum

EXISTENZ
Informationen für Betriebsgründer
GASTRONOMIE

8. Jahrgang 2008

Verlag:
jamVerlag GmbH
Lausitzer Straße 9
63075 Offenbach
Tel: 069-86 711 404
Fax: 069-86 711 406
e-Mail: info@jamverlag.de
www.existenz-gastronomie.de

Herausgeber und Chefredakteur:
Jochen Müller

Mitarbeiter dieser Ausgabe:
Cornelia Liederbach (cl)
Andreas Müller

Wissenschaftlicher Beirat:
Prof. Dr. Horst Stöcker
Universität Frankfurt/Main
Prof. Dr. Thomas Weis
Universität Dortmund
Dr. Jürgen Müller
Frankfurt/Main

Anzeigenleitung:
Jutta Müller
jutta.mueller@jamverlag.de

Anzeigenverkaufsleitung:
Tammy Rößler
t.roessler@jamverlag.de

Anzeigenverkauf:
Tanja Amberg
tanja.amberg@jamverlag.de
Jens Leweke
leweke@online.de
Harris Ziebarth
h.ziebarth@jamverlag.de

Verlagsbüro:
Dieter Mailänder
Buntspechtweg 19,
85551 Kirchheim,
Tel. 089-76 86 47,
dm@mailaender-marketing.de

Satz-Repro:
Chimonas & Ebert
Werbeagentur GmbH
63303 Dreieich

Druck:
Nino Druck
67435 Neustadt/Weinstraße

Erscheinungsweise:
jährlich

Mit Namen gekennzeichnete Beiträge geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder. Auch auszugsweiser Abdruck nur mit Zustimmung des Verlages und unter genauer Quellenangabe gestattet.

Spitzenerzeugnisse mit bestem Geschmack aus dem Hause Menzi

Ob Linsen, Erbsen, Bohnen, Nudeln, Reis oder Graupen – MENZI Suppen schmecken delikat und liegen mehr denn je im Trend. Unter dem Stichwort „ohne Zusatzstoff Geschmacksverstärker“ rundet MENZI sein Angebot ab und präsentiert eine köstliche Auswahl an Suppen und Eintöpfen ohne Zugabe von Glutamat.

- ❑ Linsen-Suppentopf mit durchwachsenem Räucherspeck
- ❑ Erbsen-Suppentopf mit durchwachsenem Räucherspeck
- ❑ Bohnen-Suppentopf mit durchwachsenem Räucherspeck
- ❑ Nudeltopf mit Hühnerfleisch
- ❑ Nudeltopf mit Fleischklößchen
- ❑ Grünebohnen-Eintopf mit Rindfleisch
- ❑ Reistopf mit Hühnerfleisch
- ❑ Frühlingsgemüse-Topf mit Rindfleisch
- ❑ Graupensuppewestfälische Art

Ernährung und Geschmack – selbstverständlich auch für MENZI ein großes Thema.
Denn auch wenn Glutamat aufgrund seiner sensorischen Wirkung weltweit als bedeutender Geschmacksverstärker eingesetzt wird, kann heute noch nicht ausgeschlossen werden, dass es Personenkreise gibt, die sensibel auf diesen Zusatzstoff reagieren.
Mit dem Ziel, den Wünschen seiner Kunden im höchsten Maße gerecht zu werden, serviert MENZI mit seinen trendbewussten Produkten allen anspruchsvollen Genießern höchste Gaumenfreude und Abwechslung für jeden Tag.
Mehr Informationen unter: www.menzi.de

BRIXOMAT – HACCP-gerechte Hygiene für jede Spülküche!

Die Produktmarke Brixomat aus dem Hause Remsgold wurde speziell für die hohen Hygieneanforderungen gewerblicher Spülküchen konzipiert und überzeugt durch perfekte Spülergebnisse, die jeder Hygieneprüfung standhalten.

Optimal aufeinander abgestimmt bietet Remsgold seinen Kunden ein auf dessen individuelle Bedürfnisse zugeschnittenes Sortiment an Flüssig- und Pulver-Reinigern, Klar- bzw. Gläserklarspülern sowie Tauchbädern und Feststoffkartuschen an.
Sehr wichtig und hochsensibel: der Gläserspülbereich. Für die gastronomische Küche sind streifenfreie, glänzende Gläser ein absolutes Muss! Der Brixomat-Gläser-Reiniger RG 307 bspw. besticht durch ein sehr gutes Fettlösevermögen und entfernt problemlos Saft-, Tee- und Kaffeerückstände. Für weiches bis mittelhartes Wasser geeignet reinigt er selbst empfindliche Gläser mit Bedruckung und Goldrand. Besonders gefragt sind auch Pulver- und Feststoffkartuschen, die mit wenigen Handgriffen ausgetauscht werden können und so eine besonders hohe Anwendersicherheit garantieren.

Ob Geschirr-Reiniger, Pulver-Kartusche, Klar- oder Gläserklarspüler – die HACCP-gerechte Abstimmung aller Produkte mit der entsprechenden Dokumentation ist eine kleine Wissenschaft für sich. Nicht umsonst setzt Remsgold auf eine beratungsintensive Betreuung und Begleitung seiner Kunden, auch über ein individuell erstelltes Hygienekonzept und spezielle Hygieneschulungen.
www.remsgold.de

Rechtsformen für Existenzgründer

Welche Rechtsform ist die richtige?

Rund 65 Prozent aller Betriebe in Deutschland starten als Einzelunternehmen. Diese Rechtsform ist für viele Existenzgründer ideal zum Einstieg. Doch was die meisten machen, sollte für den Einzelnen nicht Entscheidungsgrundlage sein. Denn die Wahl der Rechtsform hängt ab von den individuellen Unternehmenszielen. Sie sollte auf nüchternen finanziellen, steuerlichen und rechtlichen Überlegungen fußen. Binden Sie daher auf jeden Fall einen Steuerberater und einen Anwalt in Entscheidungsfindung und Abwicklung ein. Darüber hinaus sind auch persönliche Gründe zu bedenken. Für den einen Gründer mag das Image der Rechtsform entscheidend sein, für den anderen die, mit der Rechtsform verbundenen Kosten. Klar ist: Es gibt weder die optimale Rechtsform, noch die Rechtsform auf Dauer. Mit der Entwicklung des Unternehmens ändern sich auch die Anforderungen an dessen rechtliche Grundlage. Definieren Sie zunächst die Kriterien, die „Ihre" Rechtsform erfüllen soll. Finden Sie eine klare Position. Was ist für Sie besonders wichtig? Der Fragenkatalog gibt eine erste Entscheidungshilfe.

Entscheidungshilfe:
10 Fragen – 10 Knackpunkte

- Wollen Sie Ihr Unternehmen allein oder mit Partnern führen?
- Wollen Sie möglichst wenig Formalitäten bei der Gründung haben?
- Wie umfangreich sollte Ihre Haftung sein?
- Wie hoch ist Ihre Steuerbelastung?
- Passt die Rechtsform zu Ihrer Branche?
- Welchen Aufwand können und wollen Sie für Ihre Buchführung betreiben?
- Sind Sie bereit, Ihre Unternehmensdaten zu veröffentlichen?
- Wie viel darf die Rechtsform kosten?
- Wer stellt Ihnen Startkapital zur Verfügung?
- Soll oder muss Ihr Unternehmen im Handelsregister eingetragen werden?

Wichtig:
Die Steuern im Auge behalten
Die Besteuerung eines Unternehmens hängt nicht zuletzt von seiner Rechtsform ab. Je nach Gewinnhöhe bietet jede Rechtsform unterschiedliche Möglichkeiten, Steuern zu sparen. Berechnen Sie daher gemeinsam mit Ihrem Steuerberater, welche Rechtsform in welcher Ausgestaltung und bei welcher Ertragslage das steuerliche Optimum bietet. Auf keinen Fall gibt es das einzig richtige Steuermodell. Bedenken Sie, dass je nach Rechtsform zusätzliche Steuern anfallen können. Informieren Sie sich auch über die neuen Regelungen nach der Steuerreform der Bundesregierung.

Wichtig:
Kompetente Berater konsultieren
Gute Rechts-, Unternehmens- und Steuerberater sind bei der Wahl der Rechtsform Geld wert. Die Suche nach sachkundigen, engagierten und vertrauenswürdigen Rechtsanwälten unterstützen die regionalen Kammern. Ein Verzeichnis ist bei der Bundesrechtsanwaltskammer (BRAK) erhältlich. Spezialanwälte lassen sich über den Anwalt-Suchservice herausfinden. Unternehmensberater vor Ort vermittelt der Bundesverband Deutscher Unternehmensberater. Der Steuerberaterverband unterhält einen Steuerberater-Suchservice im Internet.

Rechtsformen im Überblick

Welche Rechtsformen unter bestimmten Gesichtspunkten empfehlenswert sind, wird im Folgenden kurz dargestellt. Der Überblick ersetzt allerdings weder eine professionelle Beratung noch eine Prüfung im Einzelfall:

Einzelunternehmen
Volle Kontrolle und volle Haftung

Wer alleine ein Geschäft eröffnet, gründet automatisch ein Einzelunternehmen. Es gibt nur einen Betriebsinhaber und somit keine Konflikte mit Partnern. Diese Rechtsform ist beispielsweise für Handwerker und Kleingewerbetreibende gut für den Einstieg geeignet: Es ist kein Mindestkapital erforderlich. Wichtig: Sie haften mit Ihrem Privatvermögen.

Gesellschaft des Bürgerlichen Rechts (GbR)
Einfache Partnerschaft

Jede Geschäftspartnerschaft ist für eine GbR geeignet: Kleingewerbe, Freie Berufe, Sozietäten. Zur Gründung bedarf es keiner Formalitäten, wenngleich sich die Schriftform ausdrücklich empfiehlt. Die GbR ermöglicht jedem Gesellschafter einen großen Freiraum. Mindestkapital ist nicht vorgeschrieben. Die Teilhaber haften neben dem Gesellschaftsvermögen grundsätzlich mit ihrem Privatvermögen.

Offene Handelsgesellschaft (OHG)
Hohes Ansehen, aber Haftungsrisiko

Im Unterschied zu GbR können nur Kaufleute, nicht aber Kleingewerbetreibende eine OHG für Handelsgeschäfte mit einem Partner gründen. Mindestkapital ist nicht erforderlich. Diese Rechtsform genießt hohes Ansehen, weil die Gesellschafter, anders als bei der GmbH, neben dem Gesellschaftsvermögen auch mit ihrem Privatvermögen für Verbindlichkeiten haften.

Partnerschaftsgesellschaft (PartnG)
Neue Rechtsform

Als neue Rechtsform steht die Partnerschaftsgesellschaft Freien Berufen offen, die eigenverantwortlich mit Partnern kooperieren wollen. Einschränkungen können im jeweiligen Berufsrecht liegen. Haftungsrechtlich entspricht die PartnG der OHG. Aber: Für Fehler in der Berufsausübung haftet jeweils nur der handelnde Partner.

Kommanditgesellschaft (KG)
Attraktives Startkapital

Die KG besteht aus mindestens einem Komplementär und einem oder mehreren Kommanditisten, die sich am Unternehmen meist nur finanziell beteiligen. Der Komplementär behält in der Regel das alleinige Entscheidungsrecht. Das ermöglicht Existenzgründern die Suche nach zusätzlichem Startkapital ohne Einschränkung der unternehmerischen Eigenverantwortlichkeit. Die Kommanditisten haften nur mit ihrer Einlage, der Komplementär mit seinem Privatvermögen.

Gesellschaft mit
beschränkter Haftung (GmbH)

Der Name ist Programm, wenn Unternehmer die Haftung beschränken wollen, wählen sie die GmbH. Die Mindestkapitaleinlage (= Haftung) beträgt 25.000 Euro. Es kann einen oder mehrere Gesellschafter geben, von denen einer oder mehrere als Geschäftsführer ausgewiesen sind. Wichtig: Nur eine Einlage von über 50 Prozent stellt die Führung innerhalb einer mehrköpfigen Geschäftsführung sicher. Gründungsformalitäten und Geschäftsführung sind aufwendiger als bei den vorgenannten Rechtsformen.

Limited Company (Ltd)

Die englische Limited ist eine Gesellschaftsform, die vergleichbar mit der deutschen GmbH ist. Sie zählt zu den Kapitalgesellschaften. Wie bei der GmbH haftet der Gründer und die Gesellschafter nur mit dem Firmenvermögen, nicht aber mit dem Privatvermögen. Die Ltd kann schon mit einem Haftungskapital von nur 1 GBP (ca. 1,50 Euro) gegründet werden, jedoch benötigt jede Ltd einen Firmensitz in England, das sog. Registerd Office. Dorthin wird die offizielle Post seitens der Behörden geschickt, auch wenn sich der eigentliche Verwaltungssitz z.B. in ihrer Privatwohnung befindet. Zur Gründung braucht man eigentlich nur 2 Personen, einen Director und einen Secretary. Der Director ist sozusagen das Pedant zum Geschäftsführer der deutschen GmbH. Er vertritt die Gesellschaft gegenüber Dritten. Der Secretary ist die Kontaktperson für die Behörden bei allen gesetzlichen Belangen.

Ein-Personen-GmbH
Eigener Angestellter

Ein Einzelunternehmer kann sein Unternehmen in eine GmbH umwandeln. Damit profitiert er von den Vorteilen beider Gesellschaftsformen: Er hat das Sagen und haftet nicht mit dem Privatvermögen.

GmbH & Co. KG
Maximale Haftungsbeschränkung

Unternehmer, die ihre Haftung beschränken, jedoch die Flexibilität einer Personengesellschaft genießen wollen, kombinieren die Vorteile der KG mit denen einer GmbH: Das heißt, eine GmbH tritt als persönlich haftende Komplementärin ein. Unter dem Strich bleibt damit die Haftung wie bei einer GmbH auf die Einlage beschränkt. Dieser Gesellschaftsform wird aus diesem Grund von potenziellen Geschäftspartnern oft mit Mißtrauen begegnet.

Kleine AG
Die Alternative für Mittelständler

Die Rechtsform Kleine AG kommt ohne Börsennotierung aus. Gegründet werden kann sie von einem Alleinaktionär und Vorstand in Personalunion, der allerdings von 3 Aufsichtsräten kontrolliert wird. Vorteil: Existenzgründer können weitere Anleger durch die Ausgabe von Belegschaftsaktien oder durch die Aufnahme von Kunden als Gesellschafter beteiligen.

Promotion

CoCoTech Combined Cooling – Top-Hygiene, Kosten runter und gleichbleibende Speisenqualität

- Auf den Punkt garen und direkt garheiss in kürzester Zeit schockkühlen oder schockfrosten. Je nach Nachfrage des Gastes in wenigen Minuten regenerieren.
- Top-Frische aller Menükomponenten bei verlängerter Lagerfähigkeit mehrere Tage oder Wochen erhalten
- „Hausgemachte" Convenience produzieren und durch Vakuumierung noch mehr Hygiene-Sicherheit schaffen
- A-la-carte und Bankettgeschäft ohne Stress meistern und Existenz sichern

Wie kann dies erreicht werden?
Durch die Kombination à-la-minute mit dem System aus Vaku-Cook&Chill können kleine und mittlere Gastronomie-Betriebe bis hin zur Groß-Gastronomie Ihre Produktion und den Service zeitlich trennen und vielfältige Vorteile nutzen. Zeitgewinn, regionale Identität, mehr Profit und höchste Produktions- und Hygiene-Sicherheit bei gleichbleibend hoher Speisenqualität.

Mit seinem System aus Schockkühlern/Schockfrostern (CoChill), Lagerkühlschränken (CoCool) und Vakuumiertechnik (CoVac) und personeller Unterstützung bei der Produktionsplanung und -umstellung schließt CoCoTech die Lücke zwischen perfektem Garen und servierfähigem Regenerieren bei Einhaltung der HACCP-Richtlinien.

Nur durch das direkte Schockkühlen oder Schockfrosten bleibt das Wachstum von Bakterien weitestgehend verhindert, welches bei Kerntemperaturen von 15 °C bis 65 °C besonders hoch ist.

Schockkühlen = Energie sparen!
Speziell für die kleine und mittlere Gastronomie hat CoCoTech den CoChill Nano Power, den weltweit kleinsten und kompaktesten 4 GN 1/1 (54,5x60x58,5) Schockkühler/Schockfroster auf den Markt gebracht, der bei nur 470 W Leistung aus der Steckdose auf 620 W Kälteleistung kommt und damit sogar bis zu 35 % Energieeinsparung bei geringen Investitionskosten erbringt. In der 2-Geräte-Kombi-Variante bietet der Nano bei 8 Einschüben rund 30 kg Beladungskapazität mit über 1,2 KW Kälteleistung.

Wir sind Teil Ihres Teams und unterstützen Sie bei der Einführung des modernsten Produktionssystems!

Kontakt: CoCoTech Deutschland GmbH • Telefon 06151-1593099 • info@cocotech.de • www.cocotech.de

Millionen

Untertisch-Spülmaschinen können es kaum erwarten.

Das ist unsere Schuld. Seit es das Suma DIFY-System gibt, wird das Geschirr auch in kleinen Untertisch-Spülmaschinen strahlend sauber. Eine wirkungsvolle Rohstoffkombination im DIFY-Sachet in Verbindung mit der cleveren J-Watcher Dosierhilfe (**grün** = i.O., **rot** = neues Sachet in Waschtank legen), garantiert mit einem Sachet bei bis zu 15 Spülgängen konstante Ergebnisse ohne Spülgutschädigung. Sie sparen wertvolle Zeit.

Höchste Zeit, dass wir uns treffen.

JohnsonDiversey, Mannheim
Tel: +49 (0) 621 / 8757-0 · Fax: +49 (0) 621 / 8757-8266
info.de@johnsondiversey.com · www.johnsondiversey.de

JohnsonDiversey
Clean is just the beginning